

TROTA CON SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 300 g,
- 200 g di insalata russa,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 pezzetto di cannella,
- 3 chiodi di garofano,
- sale,
- pepe.

Pulite dalle interiora la trota e lavatela.

In una pesciera mettete 100 cl d'acqua, il vino e tutti gli aromi e le droghe previste, insieme a una manciata di sale.

Unite la trota e mettete sul fuoco.

Quando bolle, diminuite al minimo il fuoco e lasciate ancora per 5 minuti.

Togliete dunque la trota dalla pesciera e lasciatela raffreddare.

Sul tagliere, incidete con un coltello la trota lungo la schiena e apritela con garbo, affinché le due parti non si rompano.

Pulitela dalle lisce e dalla spina dorsale.

Nella parte inferiore stendete la maionese, poi distribuite l'insalata russa e ricomponete la trota.

Sempre con la maionese, decoratela con fantasia, aiutandovi anche con i ciuffetti di prezzemolo.