

# VELLUTATA DI TROTE CON ACETOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di farina,
- 30 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 20 cl di panna,
- 20 g di di acetosa,
- sale.

Per il fumet di pesce:

- 600 g di lische, teste e altri ritagli di trota,
- 15 g di burro,
- 50 g di scalogno,
- 80 cl di acqua,
- 30 cl di riesling secco,
- sale,
- 1 rametto di timo.

Mettete a bagno in una terrina piena d'acqua i ritagli di trota.

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, unite lo scalogno ridotto in un trito finissimo e lasciatelo rosolare a calore moderato per 3-4 minuti, evitando di fargli prendere colore.

Aggiungete i ritagli di trota, sgocciolati, e fate soffriggere il tutto per un paio di minuti.

Infine versate nel recipiente l'acqua e il Riesling, unite il sale necessario e il timo e portate a ebollizione.

Lasciate cuocere a fiamma bassa per 3-4 minuti, eliminando continuamente la schiuma che si forma sulla superficie del liquido.

Trascorso il tempo indicato, togliete le teste dal brodo, privatele della polpa, che terrete da parte, e rimettetele nella casseruola.

Proseguite la cottura per altri 15 minuti, quindi filtrate il fumet attraverso un setaccio coperto con un telo.

Raccogliete il liquido che ricavate in una casseruola pulita e fatelo ridurre fino ad ottenere circa 3/4 di litro di fumet, dopodiché toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.

Fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e lasciate soffriggere a fuoco basso, mescolando continuamente, senza lasciar prendere colore.

Bagnate il soffritto con il fumet di trota freddo, portate a ebollizione mescolando con una frusta, e lasciate cuocere a calore moderato per 10 minuti.

Sbattete i tuorli con la panna e aggiungete il composto ottenuto alla vellutata, che da questo momento non deve più bollire.

Filtrate la preparazione attraverso un setaccio rivestito con un telo, raccogliendo il ricavato in una pentola pulita.

Montatelo con il frullatore a immersione, infine regolate di sale e aggiungete la polpa di trota e l'acetosa tritate finemente. In ultimo unite l'acetosa e la polpa tolta dalle teste di trota, quindi servite.