Filetto di trota iridea con mousse di patate e ricotta, rosa di Gorizia, brovada



Ingredienti

4 trote iridee
4 piccole rose di Gorizia
1 rapa di brovada
4 patate piccole
50 g ricotta
20 g filetti di acciughe
20 g capperi
3 scalogni
prezzemolo
Brandy
olio extravergine Tergeste DOP
sale
pepe

Preparazione

Pelare e cuocere in acqua bollente salata le patate, appena sono pronte schiacciarle in una bowl con lo schiacciapatate e fare raffreddare. Aggiungere la ricotta, i capperi e il prezzemolo tritati, insaporire con sale e pepe e mescolare fino ad ottenere un composto morbido.
Preparare quattro coppapasta rivestiti internamente con una striscia di cartaforno. Pulire e sfilettare le trote, condire i filetti con sale e pepe e adagiarli dentro agli stampini così da ottenere un cilindro. Con il sac à poche disporre la purea di patate al centro del cilindro e cuocere in forno 10 minuti a 170 °C.
Nel frattempo preparare un soffritto leggero con l'olio extravergine e lo scalogno, aggiungere le acciughe e cuocere qualche minuto. Frullare la salsa e tenere in caldo.
Appena il turbante di trota è pronto adagiarlo al centro del piatto, guarnire sopra con la rosa di

Gorizia e intorno con la brovada grattugiata.
Condire leggermente con la salsa di acciughe e un filo d'olio extravergine Tergeste DOP.