

# Il giardino della Regina



## Ingredienti

Per l'insalata:

4 foglie di shiso o spinaci o lattuga

Olio evo

1 cucchiaino rafano grattugiato

Sale

Per il rotolo di trota Regina di San Daniele:

1 filetto trota regina di san daniele da 200gr

50gr carota

50 gr sedano

80 gr mela

80 gr finocchi

30 gr cipolla rossa

Olio evo

Aceto balsamico di mela friulana

Per la guarnizione:

1 vasetto uova di trota

1 vasetto guance di trota

## Preparazione

Taglio a cubetti piccoli le carote, i finocchi, la mela, il sedano, la cipolla e condisco con poco olio e sale. Affetto sottile la trota e la dispongo su una pellicola facendo attenzione a tenerle unite una all'altra, al centro metto le verdure e la mela conditi e arrotolo ben stretto.

Taglio a cilindri togliendo la pellicola e gli dispongo nel piatto su una foglia di shiso, condisco con il rafano mescolato a poco olio e sale, le uova di trota e le guance.