

Trota fiordaliso con chips di patate croccanti su salsa di mela verde



Ingredienti

Ingredienti (per quattro persone):

2 trote salmonate
1 patata
2 mele verdi
1/2 succo di limone
Olio evo q.b.
Sale pepe q.b.
Olio di semi per friggere 350 gr
Aneto fresco qualche rametto
Petalini di fiordaliso essiccati q.b.
Erbe aromatiche: rosmarino, timo q.b.

Preparazione

Pulire la trota e privarla delle interiora, ricavarne dei filetti e con l'ausilio di una per estrarre le lisce. Tagliare i filetti in losanghe, condirli con un trito sottile di erbe aromatiche, un pizzico di sale e un filo di olio EVO. Porre le losanghe di filetto di trota nell'apposito sacchetto sottovuoto e cuocere in forno a vapore per 10-12 minuti a 75-80°C. (In caso di impossibilità del forno a vapore, cuocere in acqua ad una temperatura di affogatura (80°C).

Per la salsa di mela verde, sbucciare le mele, tagliarle a cubetti di circa 1 cm e saltarli in padella con un pizzico di sale e del succo di limone finché i cubetti diventino morbidi e spappolati. Trasferire i cubetti nel contenitore del mixer ad immersione e frullare il tutto aggiungendo un po' di olio di oliva per emulsionare e rendere cremoso.

Per le chips di patate, pelare la patata, tagliarla a julienne e successivamente a bastoncini dello spessore di 2-3 mm.

Friggere le patate in olio di semi ben caldo prima

per un minuto circa, e dopo averle scolate e asciugate, finire la cottura fino a completa doratura.

Impiattamento:

Disporre al centro la salsa di mele, adagiare sopra 3 pezzi di filetto sovrapponendoli procedendo in verticale, quindi le chips croccanti ed una spolverata di petali di fiordaliso.

**La ricetta è stata realizzata dai ragazzi
dell'Istituto ISIS Flora di Pordenone.**