Tagliatelle con trota salmonata affumicata

Un primo piatto sfizioso dove la delicatezza della carne della trota si amalgama al gusto intenso dell'aneto creando un equilibrio di sapori. Leggero e saporito, è ottimo per grandi e bambini.

3h

4 persone

Lista ingredienti

400 gr tagliatelle fresche
200 gr trota salmonata
burro q.b.
semi di melograno q.b.
aneto fresco q.b.
28 gr sale bilanciato

Procedimento per la preparazione delle tagliatelle con trota salmonata

Prendere un filetto di trota salmonata, pulirlo con cura facendo attenzione a rimuovere tutte le lische.
Una volta ultimata la sfilettatura, marinare per almeno sei ore la trota con del sale bilanciato (50% sale e 50% zucchero).
Nel frattempo prendere l'affumicatore e inserirlo nel forno e accenderlo.
Passate le sei ore, pulire la trota dalla marinatura e asciugarla accuratamente.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	30°	1h	/	OFF	V2	/

Quando la camera di cottura sarà satura di fumo, posizionare il filetto di trota nel forno e lasciarlo cuocere per un'ora.
Ultimata la cottura, tagliare la trota a cubetti e con i ritagli preparare una julienne per condire la pasta.
Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua in una pentola, e far cuocere le tagliatelle.
In una padella far sciogliere una noce di burro con la julienne di trota precedentemente preparata, facendo attenzione a non farla rosolare.
Una volta cotta la pasta, farla saltare in padella con la trota e una manciata di semi di melograno.
Per finire, spolverare con l'aneto fresco precedentemente tagliato e procedere con l' impiattamento.

Consigli dello chef

Durante la fase di spinatura e sfilettatura, prestare particolare attenzione alla rimozione di tutte le spine, utilizzando strumenti idonei.
Per amalgamare le tagliatelle con la trota, conservare un po' di acqua di cottura e aggiungerla durante l'ultima fase di cottura direttamente in padella.