ROTOLO DI PESCE SAN PIETRO E TROTA SALMONATA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di filetto di pesce san Pietro,
- 200 g di filetto di trota salmonata,
- sale,
- pepe,
- 1 limone e 1/2 (succo),
- 1 cuore di insalata riccia,
- alcune foglie di radicchio,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- alcuni rametti di salicornia (per guarnire).

Pulite i filetti di San Pietro e di trota salmonata, eliminando con una pinzetta eventuali spine, quindi pareggiatene i bordi.
Tagliate ogni filetto orizzontalmente a fettine sottili, quindi appiattite quelle di San Pietro fino a renderle sottilissime.
Le fettine di trota salmonata non vanno battute poiché sono troppo delicate.
Disponete una fettina di pesce San Pietro su un canovaccio pulito e sovrapponetevi le altre fette di pesce, alternando i colori, quindi arrotolatele aiutandovi con il canovaccio.
Avvolgete il rotolo ottenuto nel canovaccio e fatelo raffreddare nel freezer per almeno tre ore.
Spennellate quattro piatti individuali con due cucchiai d'olio d'oliva e cospargeteli con sale, pepe e succo di limone.
Tagliate il rotolo congelato a fettine sottilissime, usando l'affettatrice o un coltello molto affilato, e disponetele in bell'ordine nei piatti preparati.
Mondate i due tipi di insalata, lavateli, asciugateli e raccoglieteli in una terrina.
Emulsionate in una ciotolina l'aceto, il resto dell'olio, il sale necessario e una macinata di pepe, e usate la salsetta ottenuta per condire l'insalata.
Mettete un poco d'insalata in ciascun piatto, guarnite con la salicornia e servite.