

TROTE ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di cozze surgelate da 150 g,
- una confezione di gamberetti sgusciati surgelati da 200 g,
- sale,
- quattro trote salmonate da 250 g l'una,
- quattro cucchiaini di olio,
- due spicchi d'aglio,
- pepe,
- il succo di un limone,
- un bicchiere di vino bianco,
- due cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 50 g di burro,
- una cipolla,
- un cucchiaino di farina,
- mezzo litro di latte,
- un mazzetto di basilico.

Immergete le cozze e i gamberetti, ancora surgelati, in acqua bollente salata, calcolando 2-3 minuti di cottura dal momento dell'ebollizione, quindi scolateli e lasciateli sgocciolare. Pulite le trote, poi lavatele e asciugatele. Mettete sul fuoco un ampio tegame e fatevi scaldare l'olio; unite gli spicchi d'aglio, fateli colorire e toglieteli subito. Mettete nel tegame le trote, spolverizzatele con una presa di sale e un pizzico di pepe e fatele rosolare da entrambe le parti. Spruzzate quindi col succo di limone e irrorate col vino bianco, nel quale avrete diluito il concentrato di pomodoro. Lasciate cuocere, a recipiente coperto e a calore dolce, per circa 20 minuti. Fate fondere il burro in una casseruolina e mettetevi a colorire la cipolla finemente tritata. Stemperate nel condimento la farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare i grumi, diluite lentamente con il latte caldo, regolate di sale e di pepe e fate cuocere per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare. Pochi istanti prima di togliere dal fuoco, unite alla salsina le cozze, i gamberetti e il basilico tritato, amalgamando accuratamente il tutto. Sistemate le trote, ormai cotte, sul piatto da portata, irroratele con il fondo di cottura, quindi distribuitevi sopra la salsa preparata.