

INVOLTINI DI TROTA SALMONATA CON CUORI DI CARCIOFO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 filetti di trota salmonata
- 6 carciofi
- 6 patate
- 25 cl di panna
- 70 g di burro
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Fate preparare i filetti di trota dal vostro pescivendolo, salateli, pepateli, piegateli in due, infilateli con uno stecchino e metteteli da parte al fresco.

Private i carciofi del gambo e delle foglie dure attorno, riduceteli quasi al solo fondo e man mano che li mondiate metteteli in acqua acidulata da succo di limone, poi cuoceteli a vapore, scolateli e teneteli in caldo.

Scegliete patate tutte della stessa misura oppure paregiatele pelandole, poi cuocete a vapore anche queste.

Quando saranno a metà cottura, sciogliete 40 g di burro in un tegame nel quale gli involtini di trota possono stare in un solo strato, posateveli appena il burro è sciolto, abbassate il fuoco, coprite, dopo 10 minuti voltateli delicatamente, salateli e terminate di cuocerli: il burro non deve scurire, il pesce deve restare rosa, ma senza tracce di sangue.

Disponeteli sul piatto da portata ben riscaldato e contornateli con le patate alternate ai fondi di carciofo.

Sul pesce versate il suo sughetto, mettete un pizzico di parmigiano al centro di ogni carciofo e sopra i carciofi e le patate colate 30 g di burro fuso.