

ROTOLO DI TROTA SALMONATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti trota salmonata,
- 1 vasetto di uova di trota,
- 20 cl di panna,
- 1 limone,
- 2 fogli di colla di pesce,
- rafano grattugiato,
- alcune foglie di rucola,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate e asciugate i filetti di trota cui avete tolto tutte le spine laterali, cuoceteli a vapore adagiandoli su un piatto fondo, appoggiato su una pentola d'acqua a bollore.

Ammorbidite i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

In un tegame versate la panna e scaldatela a bagnomaria, unite la colla di pesce strizzata, continuate a mescolare sino a quando sarà ben amalgamata.

Sminuzzate i filetti di trota, raccoglieteli in una terrina, unite il rafano grattugiato, il succo di limone, il pepe, il sale e il composto di panna e gelatina.

Passate tutto al mixer, dovete ottenere un composto piuttosto sodo.

Lavoratelo con le mani dandogli la forma di un salame, avvolgetelo strettamente in un foglio d'alluminio e fate rassodare in frigorifero per circa 4 ore.

Servite il rolo tagliato a fette sottili circondate dalle uova di trota e da alcune foglie di rucola.