

HOME > ABBINAMENTI CIBO VINO > INSALATA DI "LINGOTTO DI TROTA" CON MISTICANZA, LATTICA E PERE ABBINATA CON METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

Insalata di "Lingotto di trota" con misticanza, lattica e pere abbinata con Metodo Classico dosaggio zero

Postato da: Fosca Tortorelli e Rolando Marcodini il: Dicembre 12, 2022

In: Abbinamenti cibo vino, Antipasto, La ricetta e il vino, Mangio Ergo Sum Nessun commento [Stampa](#) [Email](#)



Anche questa volta ho cercato di proporre una preparazione che dia spazio alla cultura gastronomica e che - spero - porti alla scoperta di nuovi ingredienti e un sempre maggiore rispetto della loro stagionalità.

Questa volta è il turno della trota, un pesce forse sottovalutato, che sarebbe opportuno scegliere al posto del tanto abusato salmone. In questo caso ho scelto il Lingotto delle Dolomiti dell'azienda Trota Oro - che ho visitato personalmente - e che è ricavato dalla parte più nobile del filetto di trota, affumicato in modo attento al fumo di faggio, seguendo una salatura manuale a secco con sale dolce di Cervia e zucchero di canna (da agricoltura equo-solidale). Dopo averne ricavato il lingotto viene effettuato un affinamento in acquavite Divino di Pojer & Sandri: un brandy invecchiato almeno dieci anni in rovere. Quello che ne risulta è un trancio da tagliare a fettine spesse, dalla consistenza morbida e caratterizzato da un'elegante aromaticità derivante dal distillato di Pojer & Sandri.

L'idea è di proporre questa elegante e deliziosa trota accompagnata da frutta e verdura che le fanno da cornice, ottenendo un piatto colorato, sano e profumato, ideale come antipasto per una cena raffinata in previsione delle festività natalizie.

INSERTO: IL PANE



CERCA ARTICOLI

Search here...

CERCA PRODUTTORI/VINI

Qui potrai effettuare una ricerca per: azienda, degustazione, tipologia e anno

INVECCHIATIGP



Search here...

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

La newsletter di Lavinium è uno strumento semplice ed efficace per essere aggiornati su tutte le novità del vino, News, degustazioni ed eventi. Sarai sempre al corrente di tutte le recensioni e novità su vini e produttori d'Italia. **È sufficiente andare in questa pagina e iscriverti inserendo i campi richiesti.**

GARANTITO IGP



WINE APP



Download on the App Store | ANDROID APP ON Google play

IN EVIDENZA





Riguardo alla frutta ho optato per la pera "Mastantuono", detta anche "pera" e "Mast'Antuono", varietà prodotta nelle aree interne della Campania, in particolare nelle province di Salerno e di Napoli; si tratta di una pera dalle dimensioni piuttosto piccole, rotondeggianti e con la polpa molto soffice e profumatissima. Questa pera matura nel mese di novembre, anche se è sempre più difficile reperirla, poiché, nonostante le sue ottime qualità organolettiche, è stata soppiantata da varietà più commerciali. A questa si unisce una miscela composta da lattughino, rucola selvatica e cicoriotta, il tutto impreziosito dalla "lattica" del Caseificio Savoia di Roccabascerana (AV), un delizioso formaggio spalmabile messo a punto da Francesco, ad alto titolo di fermenti lattici e prodotto con latte di Pezzata Rossa. Si completa il tutto con qualche foglia di dragoncello fresco, pianta erbacea aromatica e amara dal profumo delicato e con proprietà benefiche per il corpo che è conosciuta anche come estragone o erba dragona.

Quantità per 12 persone (versione *finger food*)

- confezione di Lingotto Trota Oro di peso da 150 a 200 g
- 125 g di lattica del caseificio Savoia
- 100 g di miscela
- 1 "pera Mastantuono"
- foglie fresche di dragoncello q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- pepe q.b.
- aceto d'uva dell'Acetaia di Sirk della Subida q.b.

Procedimento

Lavare le foglie delle insalate e del dragoncello, tagliare la pera sbucciata a pezzetti e il filetto di trota in losanghe, alcune delle quali verranno successivamente anche divise in cubetti.



In una ciotola unire la miscela da lattughino, rucola selvatica e cicoriotta, i cubetti di trota e i pezzetti di pera, condire il tutto con olio extravergine di oliva, pepe e dragoncello. Comporre il piatto mettendo alla base l'insalata condita, sulla quale verrà adagiato qualche spuntone di lattica e infine una losanga di trota. Ultimare con qualche spruzzo di aceto Sirk e una fogliolina di dragoncello e servire.

Fosca Tortorelli



RECENTI

- » Réva e la "favola" di Miroslav Lekes
- » Cabernet Sauvignon 2011 Tomisa
- » Incontro con Stefano Billi di Fornacelle al Ristorante Al Ceppo di Roma

CONSIGLIATI



ARCHIVI

Seleziona il mese



UGUALMENTE ABILE NEWS



LE DOC E DOCG REGIONALI

- » Abruzzo
- » Basilicata
- » Calabria
- » Campania
- » Emilia Romagna
- » Friuli Venezia Giulia
- » Lazio
- » Liguria
- » Lombardia
- » Marche
- » Molise
- » Piemonte
- » Puglia
- » Sardegna
- » Sicilia
- » Toscana
- » Trentino Alto Adige
- » Umbria
- » Valle D'Aosta
- » Veneto

CI SEGUONO SU

RSS	twitter
3500+ Subscribers	4323 followers

ARTICOLI RECENTI

Réva e la "favola" di

Miroslav Lekes
Dicembre 13, 2022

Cabernet Sauvignon 2011
Tomisa
Dicembre 13, 2022

Incontro con Stefano Billi