

## Terrina di trota salmonata con salsa al crescione



Una ricetta dello Chef Tito Modugno della Tenuta Castello di Morcote.

### Preparazione



Tempo richiesto Ca. 2 ore



Difficoltà Difficile - Per professionisti



Dosi 4 persone

### Caratteristiche



Piatto Pesce- trota salmonata



Prodotto tipico Trota salmonata - Km 0



Adatto in Primavera - Cena elegante

## **Terrina di trota salmonata con salsa al crescione**

### **INGREDIENTI**

#### **Ingredienti terrina di trota salmonata:**

- 500 g di trota salmonata
- 100 g di ricotta
- 1 uovo
- 60 ml di panna
- sale, pepe, olio di oliva
- erba cipollina
- 1 zucchina verde
- 1 zucchina gialla

#### **Ingredienti salsa al crescione:**

- 80 g di crescione
- 50 g di panna acida
- 1 cucchiaino di senape
- olio di oliva e limone
- sale e pepe
- uova di salmerino per decorazione

#### **Ingredienti per decorazioni di radici:**

- 1 patata per purè
- 1 patata viola
- 1 sedano rapa
- 1 pastinaca
- olio per frittura

#### **Ingredienti per ravanelli acetati:**

- 4 ravanelli
- 1 stecca cannella
- 2 pezzi di anice stellato
- 3 foglie di alloro
- 200 ml di acqua
- 200 ml di vino bianco
- 200 ml di aceto bianco,
- 100 g di zucchero
- sale q.b.

## **Terrina di trota salmonata con salsa al crescione**

### **PROCEDIMENTO**

#### **Preparazione terrina di trota salmonata:**

1. Tagliate le zucchine sottili per il lungo, sbollentatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Asciugatele e stendetele una accanto all'altra sulla pellicola alimentare alternando e sovrapponendo leggermente le fette di zuccina gialla e le fette di zuccina verde.
2. Pulite la trota e mettetela nel frullatore con la ricotta, l'uovo, la panna, olio, sale e pepe. Una volta frullato, aggiungete l'erba cipollina tritata fine.
3. Trasferite il composto in una sac à poche e spalmate sulle zucchine.
4. Con l'aiuto della pellicola, arrotolate le zucchine per creare un rotolo.
5. Mettete il rotolo in un sacchetto sottovuoto e cuocete a vapore 65° per 30 minuti.
6. Lasciate raffreddare e tagliate la terrina a tronchetti di 5/6 cm.

#### **Preparazione salsa al crescione:**

1. Mettete il crescione, la panna acida e la senape, sale e pepe nel frullatore ed emulsionate con olio di oliva a filo.
2. Tenete da parte qualche foglia e germogli di crescione per la decorazione del piatto.

#### **Preparazione decorazioni di radici:**

1. Tagliate sottile, con la mandolina o con l'affettatrice, la patata viola, il sedano rapa e la pastinaca. Scaldare l'olio per frittura a 170° e frigate le fette di radici.
2. Preparate il purè di patate secondo il metodo classico e mettetelo in una sac à poche.
3. Per i ravanelli acetati, preparate uno sciroppo a base di: acqua, vino bianco, aceto, cannella, anice stellato, alloro, zucchero, sale. Fate bollire gli ingredienti per 20 minuti e successivamente cuocete i ravanelli nello sciroppo per 7 minuti. Fate raffreddare i ravanelli e tagliateli a spicchi.

**Terrina di  
trota  
salmonata con  
salsa al  
crescione**

**IMPIATTAMENTO**

1. Mettete il tronchetto di terrina nel piatto e aggiungete sopra il purè di patate utilizzando la sac à poche. Decorate il purè con le chips di radici, gli spicchi di ravanelli acetati, germogli e foglie di crescione.
2. Versate nel piatto la salsa di crescione e terminate con le uova di salmerino.