

Trota cotta a bassa temperatura, crema alle erbe spontanee e Montasio croccante

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di trota
200 g di erbe miste spontanee
2 zucchine
Sale, pepe
Olio extravergine di oliva

Per il Montasio croccante:

200 g di burro morbido
250 g di farina 00
160 g di Montasio stagionato grattugiato

Amalgama bene tutti gli ingredienti come per una frolla, stendi il composto tra due fogli di carta forno a uno spessore di circa 3 millimetri, cuoci in forno secco a 160 gradi per 15 minuti circa. Sforna e ritaglia della forma desiderata.

Pulisci bene i filetti di trota dalle spine, salali e pepali, mettili in una busta sottovuoto per cottura e cucinali nel Roner per 20 minuti a 55 gradi.

Per la crema di erbe, sbollenta il verde di due zucchine, aggiungi le erbe continua la cottura ancora per un minuto, scola e riserva un po' di acqua di cottura, raffredda subito in acqua e ghiaccio. Frulla le erbe e le zucchine con poca acqua di cottura ed emulsiona con olio extravergine di oliva, regola il sapore e tieni in caldo.

Composizione:

Metti la crema di erbe sul fondo del piatto, poi al centro una sfoglia di Montasio croccante e adagia infine un filetto di trota finendo con poco sale e olio.