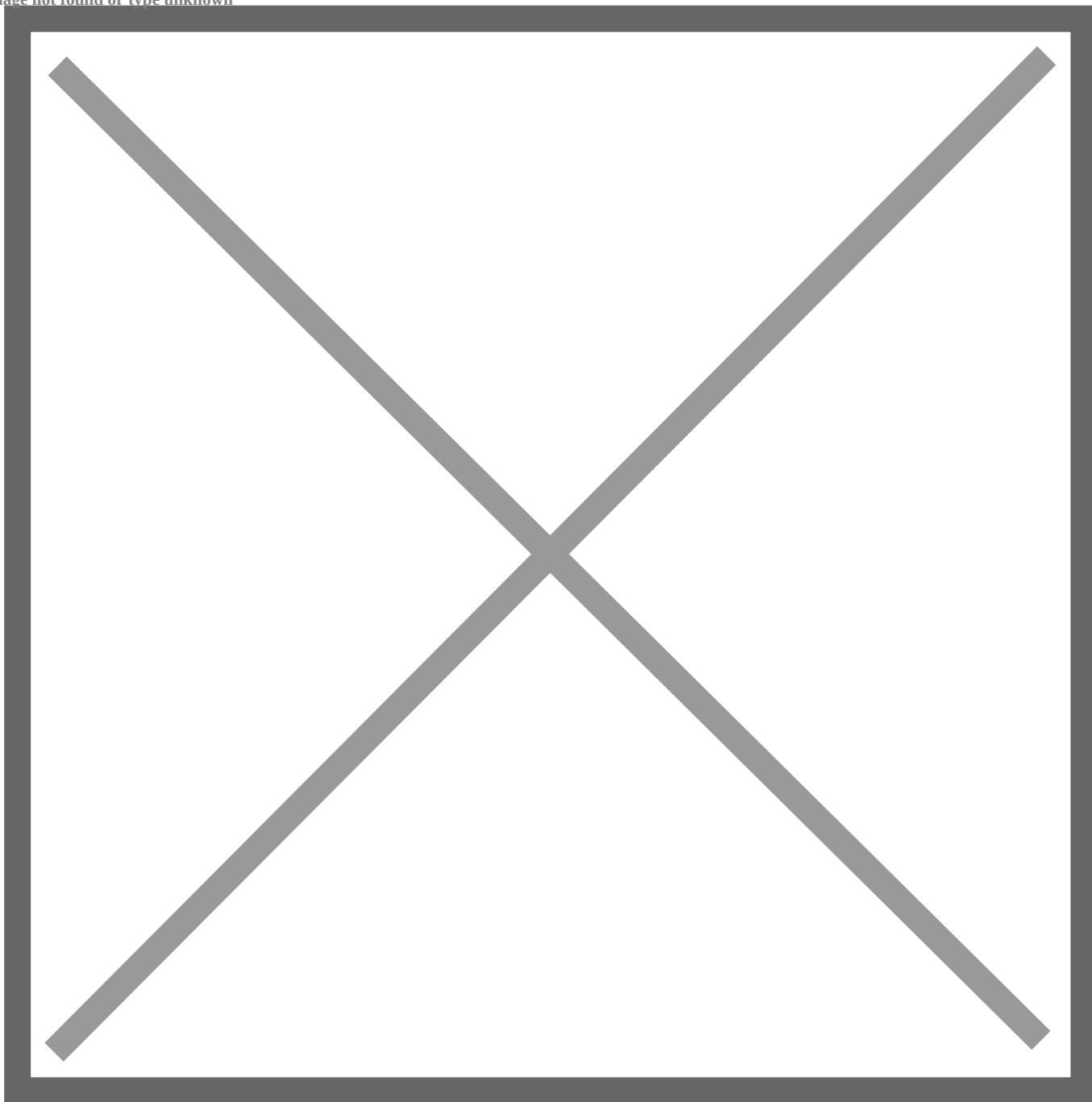


Pere di polpa di trota con patate su letto di zucchine marinate

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 250 g di polpa di trota
- 125 g di patate cotte e schiacciate
- 25 g di olio evo

- 320 g di zucchine
- 3 g di bacche rosa
- 4 g di succo di limone
- sale
- pepe
- Zucchero di canna
- ½ dl di brodo vegetale
- foglie di menta per decorare

Preparazione

Una volta cotte le patate senza la buccia, grondarle e poi una volta raffreddate schiacciarle con la forchetta. In una ciotola mescolate la polpa di trota con le patate. Condite con sale e pepe e modellate l'impasto ottenuto a mò di 4 pere uguali. Disponetele in frigo per 4 minuti . Tagliate a julienne regolare le zucchine , poi in una ciotola conditele con sale , pepe, poco zucchero, succo di limone e olio evo. Condite con le bacche rosa a disposizione. Mescolate bene e coprite il tutto, lasciando marinare per 30 minuti. In una padella di alluminio antiaderente, con olio rimasto, adagiate le Quattro polpette modellate a forma di pera e coprite con coperchio. Cuocete a fuoco dolcissimo per 8 minuti, bagnando con il brodo a disposizione. Adagiate sul piatto di servizio le zucchine marinate e sopra ciascun nido adagiate la pera calda e cotta. Guarnite con foglie di menta creando il finto picciolo.