





PORCINI

SALMERINO ALPINO E CAVOLO RICCIO

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE MEDIO-COMPLESSA · TEMPO 30 MINUTI

INGREDIENTI

- 2 porcini
- 240 g salmerino alpino
- 80 g cavolo riccio
- 15 + 15 g burro
- 1/2 spicchio aglio
- 1/2 rametto timo
- q.b. sale
- 1 mulinata pepe
- 20 g Imperiale DOP Garda Trentino
- 15 g panna
- 10 g panna acida
- 105 g brodo champignon
- 5 g porcini essiccati
- 30 cl birra

PROCEDIMENTO

Tagliate a minuti cubetti il filetto di salmerino alpino, precedentemente privato delle spine, quindi conditelo con sale, pepe e olio extra vergine di oliva. Pulite e lavate delicatamente i porcini, quindi cuoceteli in padella per qualche minuto con burro, aglio e timo e regolate di sapore.

In una casseruola versate il brodo di champignon, i porcini secchi, la panna, l'aglio, il timo e fate sobbollire per 50 minuti. Filtrate il tutto e aggiungete la birra, la panna acida e il burro. Posizionate nei piatti la trota, sopra mettete i porcini e attorno il brodo di porcini emulsionato con un mixer, quindi terminate con il cavolo riccio.

ABBINAMENTO

L'armonia di **Maso Élesi Pinot Nero Trentino Superiore DOC Biologico** unita alla profondità e alle sensazioni speziate elevano il porcino e la grassezza del salmerino. Il **DOP Garda Trentino Imperiale** con la sua piccantezza dona una nota alta al piatto.

