



THERME MERAN
TERME MERANO

TROTA MARINATA ALL'ACETO DI MELA CON INSALATINE E MELE

400 g filetto di trota
sale
zucchero
400 g aceto di mela
250 g vino bianco secco
Timo fresco al limone

Pulire accuratamente le trote togliendo anche le cartilagini, aromatizzare con sale e zucchero e lasciarle in marinata per almeno 2 ore. Coprirle con aceto di mela e vino bianco secco lasciandole coperte per almeno 4 ore. Asciugare e conservare in olio di mais con rametti di timo al limone.

Mantenere in olio per 1 giorno prima di utilizzarli.

Insalatina:

50 g insalatina novella d'orto
80 g mela golden

Dressing:

20 g ravanello rosso
5 g scalogno
10 g senape di Digione
10 g aceto di mela
50 g olio di oliva
3 g erba cipollina
Sale e pepe

Sminuzzare i ravanelli con lo scalogno ed emulsionare con tutti gli ingredienti.

Presentazione:

Tagliare sottilmente le mele e disporle a raggiera. Porre le insalatine condite con il dressing ai ravanelli e adagiarvi sopra la trota marinata. Accompagnare con fettine di pane integrale. Decorare con fiori di violette.