

Trota salmonata all'arancia

Categoria: Feste e ricorrenze - San Valentino



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
2 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

Questo delicato e raffinato **secondo piatto**, può essere consumato, dato il suo originale **accostamento con l'arancia**, in un'occasione particolare come un anniversario, o per **San Valentino**. E' un modo un po' diverso per cucinare la **trota salmonata**, generalmente considerata un pesce non molto raffinato; con questa ricetta pero', il risultato sarà una **pietanza gustosa e particolare**, dall'effetto visivo **molto elegante ed accattivante**.



Ingredienti

>> Arance

1

>> Pepe

q.b.

>> Burro

1 grossa noce

>> Prezzemolo

tritato 1 cucchiaino

>> Olio

extravergine d'oliva q.b.

>> Trota

salmonata 1 da 800 gr circa

>> Panna

liquida 3-4 cucchiaini

Preparazione



Togliete le viscere alla trota, lavatela, asciugatela e mettete **al suo interno** una grossa **noce di burro** e del **prezzemolo** tritato. Prendete poi una **pirofila**, oliatela ed adagiatevi sopra la trota, salatela, pepatela e mettetela a cuocere **in forno a 180°** per circa mezz'ora; durante la cottura dovrete di tanto in tanto muovere la pirofila per staccare il pesce dal fondo (senza però toccarlo) e irrorarlo con il **liquido di cottura** sprigionato.

Quando mancheranno 5 minuti, versate sul pesce il **succo di un'arancia** e fate terminare la cottura in forno; sfornate poi la trota e adagiatela su di un piatto da portata.

Versate poi nel fondo di cottura la **panna** e mescolate; aggiustate di sale e mettete il tutto a cuocere a fuoco bassissimo affinché il sughetto si scaldi bene, dopodichè versatelo sulla trota e **servite immediatamente**.

Consiglio



Se volete, potete **guarnire il piatto da portata** di questa pietanza con un' **arancia**, privando il frutto della sua buccia e della membrana bianca, e tagliandola a **fettine sottili** che dividerete ulteriormente a metà e disporrete lungo tutto il **marginale del piatto**. Potete inoltre **ricavare** dalla buccia del frutto, usando l'apposito attrezzo chiamato **rigalimonia zesteur**, dei **filamenti** molto aromatici e visivamente molto eleganti, da disporre sopra il pesce come ornamento.



Curiosita'



La **trota salmonata** deve il suo nome al **colore particolarmente rosato** delle sue carni, che ricordano appunto quelle del salmone; il colore rosato **dipende da quello di cui la trota si ciba**, in particolar modo **crostacei o farine di essi**, e negli allevamenti, si dà molta importanza alla sua dieta proprio per ottenere questa particolare colorazione.

