



IL "TONNO DI LAGO"

Ingredienti:

Per 4 persone

400 g di trota salmonata gigante

150 g di fagioli canellini cotti

4 pomodorini

50 g di spinacini

foglie di menta

scorza di limone

8 olive taggiasche

sale

olio EVO del Garda



Preparazione:

Tagliare a trancetti regolari di circa 4 cm la trota e salare.

Prendere dei barattoli in vetro da cottura, mettere i trancetti di pesce sul fondo poi alcune foglie di spinacini, i pomodorini tagliati a metà, i fagioli canellini, la scorza di limone, la menta e le olive, fino a mezzo centimetro dal bordo di chiusura.

Aggiungere quindi l'olio EVO fino a coprire tutto.

Chiudere i barattoli e metterli in una padella con acqua che sobbolle per circa 8/10 minuti.

Servire in un piatto di portata.

