



BIANCO DI TROTA IRIDEA CON ASPARAGI VERDI

Ingredienti:



Preparazione:



Per 4 persone

4 filetti senza pelle di trota iridea

1 mazzo di asparagi verdi

100 g di concassea di pomodoro fresco

50 g pane da tramezzino a cubetti

erbe aromatiche

scorza di limone



20 g olive tritate

10 g di capperi tritati



sale e olio

In una ciottola, mescolare la concassea di pomodoro con il pane, le olive e i capperi. Aggiungere della scorza di limone grattugiata, sale e olio.

Tagliare i filetti di trota a metà e sovrapporre i due tranci con al centro un po' del composto.

Pelare e scottare in acqua bollente gli asparagi; quindi raffreddarli in acqua ghiacciata, asciugarli e tagliarli a listarelle. Poi saltarli in padella con olio e timo.

Porre la trota su una teglia in forno per 10 minuti a 160°.

Mettere nel piatto gli asparagi, adagiarvi sopra la trota e decorare con erbe aromatiche.