Trota grigliata con Finocchio e Mele Kanzi

Descrizione

Una ricetta particolare che unisce la trota e la mela Kanzi: un accostamento dolce, caratterizzata da sfumature di sapore agrodolci.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min
DIFFICOLTÀ: 1
COTTURA: 15 min
DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 **filetti di trota** già pulite
1 **finocchio**
2 **mele Kanzi**
1?4 di **sedano rapa** sbucciato
200 g di **panna acida** da cucina
Succo di 1 **limone**
1 cucchiaino di **senape**
Prezzemolo tritato q.b.
Una manciata di **rucola**
Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

1) Taglia finemente il finocchio e mettilo in una ciotola.
2) Lava la mela e il sedano; grattugia entrambi.
3) Unisci il finocchio, la mela e il sedano con della panna acida da cucina.
4) Condisci con il succo di limone e senape.
5) Metti nel frigorifero per circa un paio d'ore.
6) Aggiungi la rucola e il prezzemolo. Condisci con sale e pepe.
7) Spennella il filetto di Trota con un po' d'olio e metti sualla griglia per alcuni minuti.
8) Sposta la trota nel forno e termina la cottura per 10 minuti circa.
9) Servire il pesce assieme alla salsa di mele Kanzi.