



# SORPRESE PER IL GUSTO

*Le Ricette di Friul Trota  
per 39 piatti di pesce*







# Friul Trota

AFFUMICATORI IN SAN DANIELE

## FRIULTROTA

È un sogno che si realizza, è un hobby che diventa mestiere, come nelle migliori favole.

È la Friultrota, nata dalla passione di Giuseppe Pighin per la natura, per il 'suo' fiume, il Tagliamento, di cui conosceva ogni segreto.

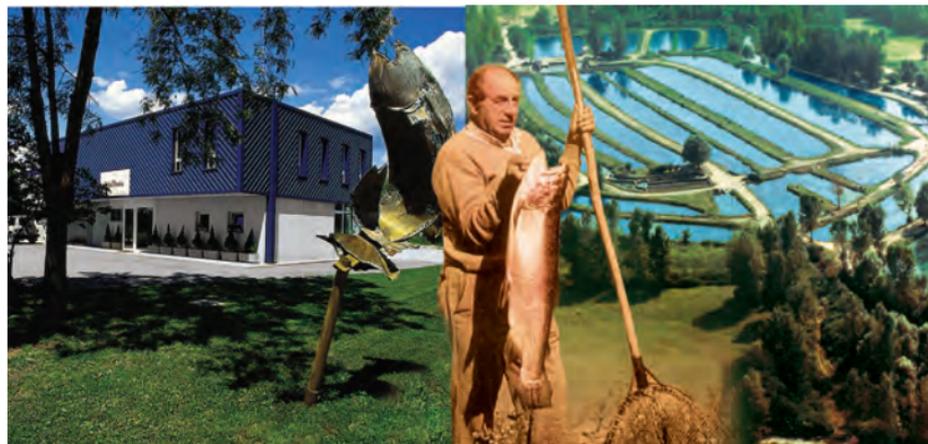
È un piccolo laghetto che nasce sulle sue sponde, e che diventa allevamento, ma che mantiene le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua fresca, bassa densità di pesce, rispetto dei tempi naturali di crescita.

E questi principi di naturalezza li troviamo anche oggi nell'azienda, nelle lavorazioni, nei

prodotti realizzati quotidianamente con cura e passione.

Prodotti pronti da mangiare, l'ideale risposta alla frenesia dei tempi moderni.

È con questa intuizione che sono nate, ben 40 anni fa, la Regina di San Daniele, la trota affumicata, e le altre specialità di Friultrota.



## FRIUL TROTA, *un gusto tutto artigianale,*

Ogni passaggio della filiera produttiva rispetta una metodologia tradizionalmente artigianale, in cui la manualità delle lavorazioni occupa ancora oggi un peso rilevante. La salatura viene eseguita manualmente a secco,

per garantire un'uniformità e una qualità possibile solo attraverso un'attenzione particolare ai dettagli. La spinatura manuale permette di eliminare anche le spine più piccole dai filetti. L'affumicatura avviene tramite

fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche, per esaltare il sapore delle carni. I tempi più lunghi di queste attenzioni, rispetto alla produzione industriale, permettono di ottenere con costanza un prodotto eccellente.







# I VALORI DI IERI PER I PALATI DI OGGI



Una realtà improntata su un'innovazione costante, capace al contempo di rispettare la tradizionale artigianalità.

La rinomata Regina di San Daniele, la trota affumicata a freddo, oggi è accompagnata dagli affumicati a caldo o a freddo, dai cotti al vapore, dai marinati, e dalle specialità in vasetto. Friultrota vanta un'ampia gamma di pesci lavorati oltre alla trota: salmone selvaggio ed allevato, aringa, sgombrò, branzino e orata, merluzzo e molti

altri ancora. Dai semplici filetti, ai condimenti, agli stuzzichini, tutte le nostre specialità di pesce sono pronte per il consumo e si adattano ad ogni occasione: dal piatto veloce alla ricetta di alta cucina.





SORPRESE PER IL GUSTO  
*La Trota di San Daniele e gli altri Pesci*

# COME AFFETTARE *una* REGINA

*Non perdetevi d'animo: è più facile a farsi che a dirsi.*

*Munitevi di un coltello ben affilato a lama lunga e stretta, meglio ancora con le cave che facilitano lo staccarsi della fetta.*

*Adagiate la baffa di trota su un tagliere davanti a voi con la coda alla vostra destra.*

*Appoggiando il coltello in posizione orizzontale, iniziate a tagliare partendo da circa tre cm dalla punta.*

*Effettuate dei movimenti lunghi in avanti e indietro sempre tenendo il coltello in orizzontale e con una leggera pressione formare la fetta.*

*In questo modo le vostre fette saranno sottili.*

*Adagiatele ad una ad una sul piatto.*

*Un consiglio: Ricordate che la temperatura fredda del pesce facilita l'affettatura in quanto lo mantiene compatto.*

*Più la trota sarà fredda e più facilmente si staccheranno le fette dal coltello.*

## BONBON *di* TROTA REGINA

### PREPARAZIONE

Tagliare un cubetto di “Trota Regina di San Daniele” ed avvolgerne la base con una fettina di zuccina grigliata. Condire con una goccia di pesto di basilico. Guarnire con petali di fiori rossi.

Tritare la “Trota Regina” ed amalgamarla con due cucchiaini di ricotta e poca erba cipollina.

Formare delle palline di piccole dimensioni. Ricoprire metà dei “tartufi” con granella di pistacchi e guarnire con germogli di crescione.

Portare ad ebollizione 1 dl. di panna e sciogliervi un foglio di colla di pesce.

Unire la “Trota Regina” tritata ed un pizzico di prezzemolo.

Colare il composto in stampi di silicone a forma di gianduiotto e lasciare rapprendere.

Sformare e guarnire con una falda di porro e petali di fiori viola.

Preparare una “millefoglie” con fettine di “Trota Regina” battute tra due fogli di pellicola trasparente ed alternarle con fettine di zucchine grigliate.

Lasciar riposare in frigorifero e tagliare, dando forma a piacere.

Guarnire con piccoli fiori bianchi.

VINO CONSIGLIATO: Pinot bianco vellutato



## CASSATA *di* TROTA REGINA *su* NIDO *di* AGRETTI

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 gr di “Trota Regina di San Daniele” preaffettata, 1 filetto di trota “Fil di Fumo”  
150 gr ricotta, 100 gr di fave, 4 cucchiaini di “Uova di Trota”, 300 gr di agretti  
olio EVO, sale e pepe qb.

### PREPARAZIONE

Mondare gli agretti, lavarli e ripassarli in padella con un filo di olio , farli appassire.

Pulire le fave, sbollentarle e sbucciarle.

In una terrina amalgamare con delicatezza la ricotta, le fave sminuzzate, la trota  
“Fil di Fumo” sbriciolata e le “Uova di Trota”. Salare e pepare.

Foderare uno stampino di alluminio con le fette di “Trota Regina”, disporre all’interno  
il composto, richiudere le fette di trota per sigillare.

In un piatto piano disporre gli agretti, adagiare la cassata, condire con un filo di olio EVO  
e guarnire a piacere.

VINO CONSIGLIATO: Sauvignon giovane aromatico





## HOSOMAKI *di* TROTA REGINA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr di “Trota Regina di San Daniele” intera, olio extra vergine d’oliva, 200 gr di riso bianco, alga nori.

### PREPARAZIONE

Cuocere il riso bianco al vapore.

Tagliate la “Trota Regina” a bastoncino di circa un centimetro di lato.

Tagliate a metà una foglia grande di alga nori, quindi posizionala sulla stuoietta apposita (se preferite, potete rivestirla con pellicola trasparente).

Stendete del riso sulla superficie dell’alga con le mani inumidite, lasciando un paio di centimetri di alga liberi sul bordo superiore, posizionate al centro un bastoncino di “Trota Regina”, spennellate con qualche goccia di aceto di riso, se gradite il piccante, anche una puntina di wasabi.

Ora prendete il bordo inferiore della stuoia e, premendo con le dita l’ingrediente centrale verso l’interno, arrotolate il tutto come un involtino fino a quando non vedrete la striscia di alga non coperta di riso, fate quindi avanzare un poco l’involentino in modo che la striscia scoperta di alga nori sigilli il tutto.

Lasciate riposare un po’, poi tagliate a tocchetti e disponete sui piatti con qualche goccia di olio EVO.

VINO CONSIGLIATO: Ribolla gialla collinare

## NIGIRI *di* TROTA REGINA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 g di riso bianco, 40 ml di aceto di riso, 300 g di “Trota Regina di San Daniele”, cipolla, aceto balsamico, buccia d’arancia, olio extra vergine di oliva.

### PREPARAZIONE

Tagliare finemente la cipolla, lasciarla riposare 5 min con del sale, successivamente metterla in una ciotola con acqua e ghiaccio per 10 min, poi scolarla e strizzarla, ed amalgamarla in una ciotola con l’aceto balsamico. A parte grattugiare la buccia di arancia.

Nel frattempo cuocete il riso al vapore, quando è pronto, modellare un cucchiaino di riso con le mani bagnate formando delle polpette allungate. Tagliare la “Trota Regina” a listarelle, adagiare una fettina alla volta nella mano sinistra, spolverizzarla con una piccola quantità di polvere di buccia d’arancia e appoggiarla sulla “polpetta” di riso.

Rifinire con 1 ciuffetto di cipolla appassita e con una goccia di olio extra vergine di oliva.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay affinato in legno



## TROTA “FIL ROSÈ” *ai* PROFUMI ESOTICI

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr di trota “Fil Rosè”, 1 avocado maturo, poche gocce di salsa worcester e tabasco, 1 lime, frutti esotici a piacere: alkekengi, mango, papaya, sale, pepe, olio extravergine.

### PREPARAZIONE

Pelare l'avocado e trasferirne la polpa in un mixer, insieme al succo di mezzo lime, un pizzico di sale e pepe, il tabasco e la salsa worcester. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungendo dell'olio extravergine a filo. Pulire i frutti esotici e ricavarne dei cubetti del lato di 1,5 cm. e delle fettine sottili, a piacimento.

Dividere la trota “Fil Rosè” in 3 parti e tagliarle in 3 modalità differenti: fettine sottili, cubetti, tartare.

Disporre la crema di avocado al centro del piatto. Alternare sulla crema i vari tagli di trota “Fil Rosè” ed i frutti esotici. Condire con un filo d'olio extravergine di oliva delicato.

**VINO CONSIGLIATO:** Sauvignon di oltre un anno





## UOVA *di* TROTA *all'*ARANCIA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 vasetto di “Uova di Trota”, Yogurt magro, 1 arancia, erba cipollina.

### PREPARAZIONE

Disporre qualche cucchiata di yogurt magro naturale o yogurt greco al centro del piatto. Posizionare con un cucchiaino delle “Uova di Trota” sullo yogurt, completare con qualche spicchio di arancia tagliata “a vivo” e profumare con un pizzico di scorza di arancia grattugiata. Guarnire con qualche filo d’erba cipollina.

VINO CONSIGLIATO: Pinot bianco

## TARTARINE *di* TROTA REGINA *con* BURRATA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

100 gr. di “Tartare di Regina di San Daniele”, 1 patata, zafferano, 4 cucchiaini di stracciatella di burrata, punte di asparagi verdi, finocchietto, olio EVO.

### PREPARAZIONE

Preparare una dadolata di patate e cucinarle in acqua leggermente salata e profumata con una bustina di zafferano. Scolare e lasciar raffreddare. In una ciotola amalgamare delicatamente la “Tartare di Regina” con le patate e condire con un filo d’olio extra vergine. Disporre la tartare al centro del piatto, con l’aiuto di uno stampino rotondo. Completare con qualche cucchiaino di stracciatella di burrata e guarnire con punte di asparagi verdi e finocchietto.

VINO CONSIGLIATO: Chardonnay



## STRACCIATELLA *di* BURRATA *con* TROTA REGINA, UOVA *di* TROTA, FIORI e OLIO *alle* ERBE



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 burrate del peso di 200 gr ciascuna, ½ vasetto di “Uova di Trota”, 200 gr di “Trota Regina di San Daniele”

*Petali di fiori eduli:* rose, pratoline, violette, primule, calendula, sale, pepe

*Per l'olio alle erbe:* 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, 3 foglie di salvia, 150 ml di olio extra vergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

Preparare l'olio alle erbe. Tagliuzzare sottilmente la foglia d'alloro, la salvia, il rosmarino ed il timo sfogliati.

Riunirli in un recipiente insieme all'aglio schiacciato e ricoprire con l'olio extra vergine. Riscaldare in forno a microonde finché l'olio raggiungerà la temperatura di 40°C. Lasciare quindi le erbe in infusione fino a raffreddamento. Aprire le burrate e raccogliervi la stracciatella in una ciotola. Tagliare la “crosta” di mozzarella a cubetti ed unirla alla stracciatella, mescolando delicatamente. Condire il tutto con due cucchiaini d'olio alle erbe, un pizzico di sale e pepe e mescolare delicatamente. Privare la “Trota Regina” della pelle e tagliarla a cubi del lato di un centimetro. Sfogliare i fiori eduli e spezzettare a mano i petali più grandi.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Versare alcune cucchiainate di stracciatella di burrata al centro del piatto. Disporre sulla burrata, con criterio casuale, i cubetti di “Trota Regina”. Alternare ai cubetti di Regina qualche cucchiaino di “Uova di Trota”. Guarnire con i petali di fiori eduli. Condire il piatto con una macinata di pepe ed un filo d'olio extra vergine d'oliva alle erbe.

**VINO CONSIGLIATO:** Riesling

## ROSA di TROTA REGINA con TARTARE di MELA VERDE, YOGURT e RAFANO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

120 gr di “Trota Regina di San Daniele”, 2 mele verdi, 1 vasetto di yogurt magro da 125 gr, rafano fresco, sale, pepe quanto basta, olio extra vergine d’oliva.

### PREPARAZIONE

Affettare la “Trota Regina” ed avvolgere le fettine attorno al dito indice, ottenendo una sorta di “rosa”.

Lavare le mele verdi, privarle del torsolo ed affettarle a cubetti piccoli. Riunirli in una ciotola e condirli con lo yogurt, olio extra vergine, sale, pepe ed una grattugiata di rafano fresco.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Versare una cucchiata di salsa allo yogurt e mela al centro del piatto. Sovrapporvi la rosa di “Trota Regina”. Guarnire a piacere con alcuni nastri di mela verde e spolverizzare con rafano fresco grattugiato al momento. Servire con un filo d’olio.

VINO CONSIGLIATO: Sauvignon



## RAVIOLI *di* TROTA REGINA



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

Per la pasta fresca: 90 gr. farina 00, 10 gr. di semola di grano duro, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo intero, olio EVO delicato

Per il ripieno: 40 gr. di "Trota Regina di San Daniele", 120 gr. di patate lessate, 2 cucchiaini di yogurt magro, 1 pezzetto di cipolla, ½ spicchio d'aglio, sale, pepe, olio EVO delicato

Per il condimento: burro, brodo di "Trota Regina"

Per la guarnizione: "Trota Regina di San Daniele" tagliata a cubetti, 5-6 a persona, sedano q.b. "Uova a Trota" q.b., olio EVO delicato

### PREPARAZIONE

Iniziate con la preparazione della pasta fresca: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete tutti gli ingredienti al centro e impastate energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per un'ora circa. Preparate il brodo di Trota facendo bollire 250 gr. di pelle e le frattaglie di "Trota Regina" in 500 gr. di acqua fredda per 20'.

Tagliate il sedano a pezzettini, togliete la fibra con il pelapatate, sbianchite in acqua x 3 minuti e raffreddate. Marinare i cubetti di "Trota Regina" con il sedano, sale, pepe e olio. Nel frattempo, preparate il ripieno. Dopo aver lessato le patate schiacciatele bene, fate un soffritto con la cipolla e l'aglio, dorate lievemente senza bruciare, e versatelo sulle patate fredde, aggiungete lo yogurt, qualche fiore di lavanda, e la "Trota Regina" tagliata a pezzetti.

Correggete di sale e pepe, amalgamate bene e introducete l'impasto in un sacco da pasticceria.

Spianate la pasta e ricavatene dei dischi, farcite con il ripieno e chiudete i ravioli formando dei piccoli turbanti.

Tuffate i ravioli in acqua bollente salata. Scolate i ravioli e spadellateli con una noce di burro e un po' di brodo di "Trota Regina". Distribuiteli nei piatti e guarnite con i cubetti di "Trota Regina" e il sedano marinati, un po' di uova di trota, e a piacere delle zeste di lime.

VINO CONSIGLIATO: Friulano collinare



## TROTA “FIL ROSÈ” *ai* QUATTRO COLORI

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr. di trota “Fil Rosè”, 1 carota di grosse dimensioni, 2 zucchine medie,  
1 patata, 1 pizzico di zafferano, olio extravergine, sale grosso.

### PREPARAZIONE

Pulire i vegetali e, con l'aiuto di una mandolina, tagliare la carota, la parte verde delle zucchine e la patata a “fiammifero”, ottenendo dei bastoncini lunghi. Portare ad ebollizione l'acqua con un cucchiaio di sale grosso e lessarvi le carote. Scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Procedere allo stesso modo con le zucchine. Profumare l'acqua con lo zafferano e cucinare le patate. Riunire le verdure in una ciotola e condirle con un filo d'olio extravergine di oliva delicato.

Creare un nido con i vegetali al centro di un piatto e disporvi la trota “Fil Rosè” a cubetti.

**VINO CONSIGLIATO:** Pinot bianco di oltre un anno

## TAGLIOLINI *al Fil di FUMO*

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

300 gr di “Fil di Fumo”, 300 gr di tagliolini artigianali, 1 spicchio di aglio, 1 pomodoro, 2 ciuffi di prezzemolo, ½ bicchiere di olio extra vergine d’oliva, 100 gr di salsa pomodoro, 1 piccolo bicchiere di cognac.

### PREPARAZIONE

Tritare l’aglio ed il prezzemolo, rosolarli nell’olio e aggiungerci il “Fil di Fumo” a cubetti e il pomodoro anch’esso tagliato, bagnare con il cognac e lasciar evaporare.

Unire la salsa di pomodoro e lasciare bollire un minuto circa.

Lessare al dente i tagliolini in acqua salata, scolarli e saltarli velocemente in padella con il sugo ottenuto.

Disporre nel piatto e guarnire con “Fil di Fumo” a cubetti e qualche pezzetto di pomodoro fresco.

VINO CONSIGLIATO: Malvasia



## TONNARELLI “CACIO e FIL ROSÈ”

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

150 gr. di trota “Fil Rosè”, 280 gr. di tonnarelli  
100 gr. di formaggio pecorino romano stagionato.

### PREPARAZIONE

Affettare sottilmente la trota “Fil Rosè” e conservarla da parte. Portare ad ebollizione dell’acqua in una pentola con sale grosso e tuffarvi i tonnarelli. Durante la cottura grattugiare sottilmente il pecorino. Quando la pasta sarà cotta “al dente”, scolarla (conservando parte dell’acqua di cottura) e trasferirla in una terrina. Unire il pecorino e mantecare la pasta, aggiungendo poco alla volta l’acqua di cottura necessaria ad ottenere una crema morbida. Disporre la pasta nel piatto creando una sorta di “nido” e completare ricoprendola con le fettine di trota “Fil Rosè”.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay affinato in legno



## MEZZE MANICHE *alla* CARBONARA *con* TROTA REGINA *e* ASPARAGI BIANCHI



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

280 gr di mezze maniche, 2 uova, 130 gr di “Trota Regina di San Daniele”, 30 gr di panna da montare, 300 gr di asparagi bianchi, 1 scalogno, 40 gr di formaggio grattugiato, prezzemolo tritato, olio extra vergine d’oliva, sale, pepe.

### PREPARAZIONE

Pulire gli asparagi, pelarli ed eliminare la parte terminale del gambo. Affettarli a rondelle sottili, mantenendo la punta intera. Tritare lo scalogno e rosolarlo in una padella con un filo d’olio. Unire gli asparagi e le punte e cucinarli, aggiungendo sale e pepe ed eventualmente del brodo vegetale. Proseguire la cottura degli asparagi mantenendoli “al dente”. Se dovessero rilasciare troppa acqua, legare il fondo con un cucchiaino di amido di mais disciolto in poca acqua fredda. Tagliare la “Trota Regina” a julienne. In una ciotola sbattere un uovo intero ed un tuorlo con la panna, sale, abbondante pepe ed il formaggio grattugiato. Lessare le mezze maniche al dente, scolarle e versarle nella padella con gli asparagi. Mantecare la pasta in padella, aggiungendo la Trota affettata, il prezzemolo tritato e le uova a fuoco spento, mescolare rapidamente, affinché le uova non cucinino.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Versare la pasta al centro del piatto. Spolverizzare con abbondante pepe, formaggio grattugiato e servire.

**VINO CONSIGLIATO:** Friulano

## TARTARE IMPERIALE *di* TROTA REGINA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr “Tartare di Regina di San Daniele”, 1 carota, 1 zucchina, piselli, 1 ravanello, radicchio, aneto, olio EVO.

### PREPARAZIONE

Con l'aiuto di uno scavino piccolo, ricavare delle “perle” da carote e zucchine. Lessarle in acqua leggermente salata insieme ad una manciata di piselli sgranati. Affettare sottilmente un ravanello ed utilizzarne le fettine per creare un anello al centro del piatto. Con l'aiuto di uno stampino circolare, disporre la “Tartare di Regina” al centro dell'anello, decorare la superficie con le perle di verdure, qualche foglia di radicchio di Treviso e ciuffi di aneto. Condire con un filo d'olio extra vergine prima di servire.

VINO CONSIGLIATO: Malvasia collinare





## LINGUINE *al* CAVIALE *di* TROTA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

90 gr di “Uova di Trota”, 320 gr di linguine, 20 gr di “Bottarga di Trota”,  
20 pomodorini ciliegia, 1 spicchio d’aglio, zucchero, origano,  
vino bianco, olio extra vergine d’oliva, sale, pepe.

### PREPARAZIONE

Tagliare in quattro i pomodorini e farli appassire con l’olio e lo spicchio d’aglio tritato. Aggiungere sale e pepe quanto basta, unire la “Bottarga di Trota” e amalgamare. Nel frattempo cuocere le linguine in abbondante acqua salata; a tre quarti di cottura scolare la pasta e trasferirla nella padella. Spadellare con un po’ d’acqua di cottura, aggiungere le “Uova di Trota” e spadellare nuovamente.

Servite su un piatto caldo rifinendo con un filo d’olio extra vergine d’oliva e origano.

VINO CONSIGLIATO: Ribolla

## RISOTTO *allo* SPUMANTE e UOVA di TROTA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

240 gr di riso superfino Carnaroli, 20 gr di cipolla tritata, 2 dl di spumante secco, brodo vegetale, 60 gr parmigiano reggiano grattugiato, “Uova di Trota”, sale e pepe bianco al mulinello, finocchietto selvatico per guarnire.

### PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e burro facendo attenzione che non prenda colore. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, bagnarlo con metà dello spumante e lasciare evaporare, versare il brodo bollente poco alla volta, in più riprese, mescolando spesso. Verso fine cottura versare l'ultimo dl di vino e completare la cottura. Mantecare con burro e parmigiano lontano dal fuoco. Impiattare il risotto adagiandovi sopra un cucchiaino di “Uova di Trota” ed il finocchietto.

**VINO CONSIGLIATO:** Spumante Metodo Classico



## RISOTTO MANTECATO *al* FIL DI FUMO



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 gr. di riso “vialone nano”, 2 filetti di trota “Fil di fumo”, 1 carota  
400 gr. di funghi champignon, 1 costa di sedano, 30 gr. di burro, 1 cipolla, 50 gr. di formaggio  
grattugiato, 1 spicchio d’aglio, olio extra vergine d’oliva, prezzemolo tritato, sale, pepe.  
Per il brodo: 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla.

### PREPARAZIONE

Preparare il brodo, portando ad ebollizione in acqua la carota, il sedano e la cipolla tagliati a pezzettoni, aggiungere le pelli dei “Fil di Fumo” e lasciar sobbollire per 15 minuti.

Lavare e pulire i funghi, pelare le cappelle e tagliarli a fettine sottili.  
Riscaldare in una padella antiaderente un filo d’olio e rosolarvi lo spicchio d’aglio, quando avrà preso colore, toglierlo ed aggiungervi i funghi, salare, pepare e portare a cottura a fiamma vivace.

Tagliare i filetti di trota “Fil di Fumo” a cubetti del lato di un centimetro.  
Tostare il riso in una pentola capiente e bagnarlo con il brodo precedentemente preparato, avendo cura che il riso sia sempre coperto, a metà cottura aggiungere i funghi.  
A fine cottura unire la trota “Fil di Fumo” e mantecare il riso con il burro, il formaggio grattugiato, un filo d’olio extra vergine e qualche cucchiaino di prezzemolo tritato.

**VINO CONSIGLIATO:** Pinot bianco collinare

## PASSATELLI *al* SUGO *di* TROTA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 porzioni di “Sugo di Trota al Pomodoro” o “Sapor di Trota”,  
pane grattugiato 120 gr, parmigiano 120 gr, latte, due uova, sale,  
pepe, noce moscata.

### PREPARAZIONE

Preparare i passatelli impastando il pane ed il parmigiano grattugiati, le uova, sale, pepe, noce moscata ed il latte necessario ad ottenere un impasto compatto. Lasciare riposare per 30', quindi ottenere i passatelli, schiacciando il composto preparato con l'apposito attrezzo.

Lessare i passatelli in acqua leggermente salata, scolare e condire con il sugo che avete scelto.

Disporre i passatelli al centro del piatto e guarnire con rondelle di pomodoro fresco e germogli di maggiorana.



VINO CONSIGLIATO: Pinot Nero giovane

## GNOCCHETTI *d'*ORATA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 porzioni di “Sapor di Orata” bianco o “alla Ligure”, 4 patate, un tuorlo d’uovo, poca farina, erbe aromatiche.

### PREPARAZIONE

Preparare dei piccoli gnocchi con patate bollite e schiacciate, un tuorlo d’uovo e poca farina. Cucinare gli gnocchetti in acqua leggermente salata, finchè saliranno a galla. Riscaldare in una padella il “Sapor di Orata” con qualche cucchiaino di acqua di cottura degli gnocchi.

Scolare gli gnocchetti nella padella e mantecarli per pochi istanti sul fuoco. Disponli al centro del piatto e decorare con petali di fiori e gocce di pesto di erbe aromatiche fresche.

VINO CONSIGLIATO: Friulano di buona struttura



## GNOCCHI *di PANE* con *SAPOR di TROTA e NOCI*

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 porzioni di “Sapor di Trota e Noci”, 3/4 pagnottine di pane raffermo, latte qb, poca farina, un tuorlo d’uovo, burro qb, erba cipollina, qualche noce.

### PREPARAZIONE

Preparare gli gnocchi mettendo a bagno il pane raffermo nel latte, strizzandolo ed impastandolo con poca farina e il tuorlo d’uovo.

Formare delle palline e cucinarle in acqua bollente salata, finchè saliranno a galla. Scolarle e lucidarle in padella con una noce di burro.

Servire gli gnocchi sul “Sapor di Trota e Noci” riscaldato a bagnomaria.

Guarnire con erba cipollina e noci tostate.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay affinato in legno



## TROTA REGINA *in* INSALATA *di* PUNTARELLE *e* ACCIUGHE *del* CANTABRICO



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 gr di “Trota Regina di San Daniele”, Acciughe del Cantabrico, puntarelle freschissime, succo di limone, ricotta vaccina fresca, germogli di porro, sale, pepe

### PREPARAZIONE

Tagliare sottilmente le puntarelle e lasciarle a bagno per mezz'ora circa in acqua e ghiaccio affinché perdano il sapore amaro e si arriccino. Scolarle, sciacquarle e condirle con sale, pepe e qualche goccia di succo di limone. Disporre le puntarelle al centro del piatto. Appoggiare sull'insalatina qualche cubetto di “Trota Regina” ed alcuni filetti di Acciughe del Cantabrico.

Guarnire con qualche germoglio di porro e qualche fiocco di ricotta vaccina fresca.

VINO CONSIGLIATO: Sauvignon aromatico

## TROTA “FIL ROSÈ” *d’AUTUNNO*



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr. di trota “Fil Rosè”, 2 funghi porcini freschissimi, di piccole dimensioni,  
50 gr. di Parmigiano Reggiano, qualche goccia di succo di limone, aceto  
balsamico tradizionale, sale, pepe, olio extravergine

### PREPARAZIONE

Pulire i funghi con un panno umido e privarli di eventuali residui di terra. Affettarli molto sottilmente e condirli in una ciotola con sale, pepe e qualche goccia di succo di limone. Disporre il carpaccio di funghi sulla base di un piatto. Tagliare la trota “Fil Rosè” a fettine sottili ed arrotolarla a forma di rosa. Posizionare le roselline di trota sui funghi. Condire con un filo d’olio extravergine di oliva delicato, scaglie di formaggio Parmigiano Reggiano e qualche goccia di aceto balsamico.

VINO CONSIGLIATO: Pinot nero

## CUPOLETTE *di* TROTA REGINA, CAPRINO *e* MELE

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 gr di “Trota Regina di San Daniele”, 200 gr di mele Granny Smith, 150 gr di caprino fresco, erba cipollina, sedano, olio extra vergine d’oliva, sale e pepe.

### PREPARAZIONE

Lavare, sbucciare e privare del torsolo le mele e tagliare la polpa a fiammifero. Mettere le fettine in una ciotola e condire con un pizzico di sale, pepe ed un filo d’olio. Unire il formaggio caprino e l’erba cipollina tagliata fine e mescolare. Affettare finemente la “Trota Regina” e foderare con le fettine 4 stampini a forma di cupoletta lasciando debordare la Trota. Farcire ciascuna cupoletta con l’impasto precedentemente preparato, pressando bene in modo da renderlo compatto. Coprire l’impasto con le fette che debordano, aggiungendone eventualmente altre per ricoprire bene l’impasto. Coprire con pellicola trasparente e lasciare raffreddare in frigorifero per un’ora. Preparare in 4 piatti un letto di sedano tagliato a julienne condito con un’emulsione di olio e limone ed adagiarvi sopra le cupolette di “Trota Regina”. Decorare con del pane tostato e delle fette di mela saltate in padella e condire con sale e pepe.

VINO CONSIGLIATO: Silvaner - Trentino





## FIL di FUMO *con* POMODORO e BASILICO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 filetti di “Fil di Fumo”, 260 gr di polpa di pomodoro a cubetti,  
8 foglie di basilico, ½ scalogno, 4 cucchiaini di olio extra vergine d’oliva,  
2 spicchi d’aglio, sale, pepe bianco.

### PREPARAZIONE

In una ciotola mettere la polpa di pomodoro,  
aggiungere il basilico, 3 cucchiaini d’olio ed il sale.

In una casseruola mettere un po’ d’olio e rosolare lo scalogno,  
aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 5 minuti.  
Scaldare a bagnomaria i filetti di “Fil di Fumo”, stendere la salsa nei piatti caldi,  
appoggiare sopra i filetti di “Fil di Fumo” e completare con delle foglie  
di basilico fresco e pepe bianco.

VINO CONSIGLIATO: Pinot Grigio

## FIL *di* FUMO *con* GUAZZETTO *di* PATATE *e* OLIVE

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 filetti di “Fil di Fumo”, 100 gr di olive nere, 3 patate grosse,  
1 spicchio d’aglio, 1 rametto di timo, qualche foglia di prezzemolo,  
sale, pepe, 3 cucchiaini di olio extra vergine d’oliva.

### PREPARAZIONE

Pelare le patate e dando loro una forma cilindrica, tagliarle a fettine dello spessore di un centimetro. In una padella mettere l’olio con l’aglio, il timo, le olive nere, il prezzemolo e un goccio d’acqua, cuocere in questo guazzetto le patate per 6-7 minuti circa, salare e pepare. Scaldare i filetti di “Fil di Fumo” a bagnomaria, stendere le patate su un piatto caldo e appoggiare sopra i filetti di “Fil di Fumo”. Condire il tutto con il guazzetto leggermente ridotto.

VINO CONSIGLIATO: Merlot Morbido d’Annata





## FIL *di* FUMO *con* VERZOTTO *e* CIPOLLA STUFATA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Fil di Fumo”, 200 gr di verzotto, 1 cipolla di Tropea, olio extra vergine d’oliva, limone, sale, pepe.

### PREPARAZIONE

Tagliare finemente del verzotto ed una cipolla di Tropea e cucinateli al vapore aggiungendo un goccio d’olio, sale e pepe. Sistemare le verdure così ottenute sul piatto assieme ad un trancio di “Fil di Fumo” caldo. Condire con olio e limone.

VINO CONSIGLIATO: Collio Bianco

## TROTA *alla* MEDITERRANEA *su* SPECCHIO *di* GAZPACHO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Trota alla Mediterranea”, 2 pomodori maturi, scalogno, aceto bianco, cetriolo, peperone rosso.

### PREPARAZIONE

Preparare un gazpacho leggero, frullando pomodori maturi, scalogno, aceto bianco e il cetriolo. Filtrare e disporre a specchio il liquido ottenuto in una fondina. Tagliare a piacere le “Trote alla Mediterranea” e servirle sul gazpacho, guarnendo i piatti con dadini di cetrioli e peperoni rossi.

VINO CONSIGLIATO: Pinot grigio



## PARMIGIANA TIEPIDA *di* MELANZANE *e* TROTA *alla* MEDITERRANEA



### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

3 melanzane tonde, 3 filetti di “Trota alla Mediterranea”, 150 gr di mozzarella per pizza, 200 gr di pomodorini sott’olio, qualche fogliolina di origano fresco, farina 00, olio di semi d’arachide per friggere, sale.

### PREPARAZIONE

Privare le melanzane del picciolo, pelarle a strisce alternate e tagliarle a fette dello spessore di un centimetro. Trasferire le fette di melanzane in uno scolpasta, salarle e lasciarle riposare per un’ora, finché avranno perso l’acqua in eccesso. Asciugarle su un panno, infarinarle leggermente e friggerle in abbondante olio di semi bollente. Rigirarle da entrambi i lati e, quando saranno dorate, scolarle, asciugarle su carta assorbente. Tagliare la mozzarella a cubetti e spezzettare i filetti di “Trota alla Mediterranea”. Scolare i pomodorini dall’olio, asciugarli su carta da cucina e tagliarli a listarelle. Comporre la parmigiana in una pirofila imburrata: ricoprire il fondo con le fette di melanzane fritte, distribuire una manciata di mozzarella a cubetti e una cucchiata di pomodorini secchi. Disporre quindi alcuni pezzetti di “Trota alla mediterranea” e qualche fogliolina di origano fresco. Ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Completare la parmigiana con uno strato di melanzane ed i cubetti di mozzarella. Gratinare in forno a 180°C per 20 minuti, finché la mozzarella in superficie si sarà sciolta ed avrà assunto colore dorato.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Togliere la parmigiana di melanzane dal forno e lasciarla riposare a temperatura ambiente per 20/25 minuti. Tagliare le porzioni e servirla tiepida, guarnendo il piatto con qualche foglia di origano fresco. Condire con un filo di buon olio extra vergine di oliva e servire.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay

## NAMAHARUMAKI *di* TROTA *alle* ERBE

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Trota alle Erbe”, carta di riso, spinacino fresco, pomodori secchi, avocado, punte di asparagi per guarnire, aceto balsamico.

### PREPARAZIONE

Idratare la carta di riso tra due fogli di carta da cucina inumiditi. Farcire la carta di riso con un trancio di “Trota alle Erbe”, dello spinacino da taglio appena appassito in padella ed un trito di pomodorini secchi.

Servire il namaharumaki, dopo averlo tagliato a metà, su una dadolata di avocado condita con olio evo. Guarnire con punte di asparagi lessate e gocce di aceto balsamico.

VINO CONSIGLIATO: Pinot grigio





## TROTA *al NATURALE* con TERRINA *agli AGRUMI*

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

3 filetti di “Trota al Naturale”, 2 arance “Tarocco”, 1 carota, 1 zucchina,  
12 gr di gelatina (colla di pesce), sale, pepe quanto basta.

### PREPARAZIONE

Mettere a bagno la colla di pesce in abbondante acqua fredda. Tagliare 2 dei 3 filetti di “Trota” a cubettini del lato di 0,5 cm. Pelare una delle due arance e tagliare anche quest’ultima a cubetti piuttosto piccoli, avendo cura di eliminare tutte le pellicine bianche. Unire i dadini di “Trota” e di arancia e condirli con sale e pepe. Spremere l’altra arancia e riscaldarne il succo, in un pentolino sul fuoco oppure al microonde, senza farlo bollire. Strizzare la gelatina e scioglierla nel succo d’arancia caldo. Versare la miscela sui cubetti di pesce e arancia, mescolare accuratamente e versare il composto all’interno di uno stampo per terrine (simile a quello da plum cake, ma più piccolo) precedentemente rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare la terrina in frigorifero per almeno 8 ore. Trascorso il tempo necessario al rassodamento, tagliare la terrina a fette e guarnire il piatto con due tranci di “Trota” ed una julienne di carote e zucchine. Condire il tutto con un filo d’olio extra vergine d’oliva e servire.

VINO CONSIGLIATO: Friulano

## I COLORI *del* FIUME... COMPOSIZIONE *di* VEGETALI, GUANCIALI *di* TROTA, UOVA *di* TROTA, TROTA *agli* AGRUMI

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di "Trota agli Agrumi", 16 "Guanciali di Trota", 4 cucchiaini di "Uova di Trota", 4 ciuffi di mistanze di insalate, 1 vasetto di primule, 1 vasetto di yogurt bianco magro, 1 vaschetta di germogli di soja, 1 ciuffo di prezzemolo riccio, 1 ciuffo di crescione di fonte, 120 gr di crescenza, olio di semi d'arachide, cristalli di sale di Maldon, olio extra vergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

Lavare le insalatine, i germogli, il crescione ed il prezzemolo ed asciugarli su carta da cucina. Spezzettare il prezzemolo a ramoscelli e friggerli per pochi istanti in olio di semi d'arachide. Scolarli ed asciugarli. Sfogliare il crescione. Tagliare la crescenza a cubetti del lato di 1 cm. Spezzettare i filetti di "Trota agli Agrumi".

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre i vegetali freschi, con criterio casuale, in un piatto piano. Posizionare qualche pezzo di filetto di "Trota agli Agrumi", 4 "Guanciali di Trota", i cubetti di crescenza ed i germogli di soja, sempre con criterio casuale. Condire con qualche goccia di yogurt bianco, qualche goccia di olio extra vergine ed alcuni cristalli di sale grosso. Guarnire posizionando casualmente qualche petalo di primula, rametti di prezzemolo fritto e "Uova di Trota".

VINO CONSIGLIATO: Sauvignon



## GUANCIALI *di* TROTA *in* FIORE

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 vasetto di “Guanciali di Trota”, “Bottarga di Trota” q.b., 8 zucchine novelle “baby” con fiore  
100 gr. di prosciutto o speck tagliato a fette dello spessore di 3 millimetri, sale, pepe,  
il succo di mezzo limone, 4 fette di pane integrale in cassetta.

### PREPARAZIONE

Staccare delicatamente i fiori dalle zucchine e lavare queste ultime.  
Asciugarle ed affettarle a rondelle sottili. Privare i fiori dei pistilli, lavarli,  
asciugarli e spezzettarli. Tagliare le fette di prosciutto o speck a listarelle sottili.

Privare il pane in cassetta della crosta e tagliarlo a cubetti del lato  
di un centimetro. Tostare i crostini in forno o in una padella  
antiaderente. Scolare i “Guanciali di Trota” dall’olio e recuperarlo.

Emulsionare l’olio delle guance con il succo di limone ed usare  
l’emulsione per condire le zucchine, aggiungendo un pizzico di sale e pepe.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Comporre l’insalatina direttamente nel piatto. Disporre le rondelle di zucchine al centro.  
Posizionare i fiori spezzettati sopra le zucchine. Distribuire le listarelle di prociutto o speck  
ed infine le “Guanciali di Trota”. Disporre circolarmente intorno all’insalatina i crostini di pane integrale.  
Condire il tutto con qualche cucchiata di emulsione al limone, spolverizzare della “Bottarga di Trota” e servire.

VINO CONSIGLIATO: Friulano collinare







## BIGOLI *in* SALSA SCIOCCA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

70 gr. di filetti di “Aringa Sciocca”, 320 gr. di bigoli al torchio  
2 cipolle bianche medie, 1 spicchio d’aglio, prezzemolo tritato  
pane grattugiato, sale, pepe, olio extra vergine.

### PREPARAZIONE

Rosolare con un filo d’olio in una padella antiaderente, le cipolle affettate sottilmente con lo spicchio d’aglio e un pizzico di sale.

Quando avranno preso colore, coprire con poca acqua e lasciarle brasare, finchè risulteranno tenere.

Tagliare l’”Aringa sciocca” a cubetti ad aggiungerla alle cipolle a fuoco spento.

Eliminare lo spicchio d’aglio. Lessare i bigoli in abbondante acqua leggermente salata, avendo cura di mantenerne la cottura “al dente”.

Tostare una manciata di pane grattugiato in una padella antiaderente ben calda, senza aggiunta di condimenti. Quando il pane avrà preso colore, versarlo sulle cipolle e l’aringa. Scolare i bigoli e versarli nella padella con il condimento. Saltare il tutto e mantecare con il prezzemolo, abbondante pepe nero ed un filo d’olio extra vergine a crudo.

**VINO CONSIGLIATO:** Ribolla gialla spumante brut

## ARINGA SCIOCCA *con* PATATE *e* PORRO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr di “Aringa Sciocca”, 2 patate, 1 porro, 1 limone, pesto di olive verdi, olio extra vergine d’oliva.

### PREPARAZIONE

Disporre sul fondo del piatto delle fette di patate lesse alternate con del porro anch’esso lessato e tagliato a fettine.

Condire con un’emulsione di olio extra vergine d’oliva e limone.

Adagiarvi sopra i filetti di “Aringa Sciocca” tagliati a Julienne.

Accompagnare con un pesto di olive verdi.

**BIRRA CONSIGLIATA:** Weizen





## SASHIMI *di* ARINGA SCIOCCA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

150 gr “Aringa Sciocca” Affumicata, rucola, olio extra vergine d’oliva, mela verde.  
Tagliare i filetti di “Aringa Sciocca” in piccoli tranci (4 o 5 a porzione)  
e adagiarli su un letto di rucola.

Al momento di servire, grattugiare grossolanamente  
la mela verde con la buccia e aggiungerla sopra l’“Aringa Sciocca”,  
infine condire il tutto con un filo d’olio EVO.

A piacere una macinata di pepe verde.

VINO CONSIGLIATO: Ribolla gialla giovane

## RAZIONE K *di* SGOMBRO AFFUMICATO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Sgombro Affumicato al Pepe”, 2 cespi di radicchio di Treviso di media dimensione, 20 gr. di pinoli, 30 gr. di uva sultanina, finocchietto selvatico  
10 gr. di zucchero, 30 gr. di aceto di vino bianco, sale.

### PREPARAZIONE

Pulire il radicchio di Treviso, lavarlo, asciugarlo e tagliarlo a pezzettoni. Trasferirlo in una ciotola e condirlo con un pizzico di sale, lo zucchero, l'aceto di vino bianco e del finocchietto tritato. Unire i pinoli e l'uvetta sultanina. Potete sostituire l'uvetta con della cipolla stufata, oppure semplicemente aggiungerla. Trasferire il tutto in un sacchetto adatto alla cottura . Cucinare il saôr immergendo la busta in una pentola con acqua a leggero bollore, per 15 minuti. Privare lo “Sgombro Affumicato” della pelle e tagliare ciascun filetto in 4 tranci. Disporre sul fondo di una lattina qualche cucchiaino di radicchio in saôr, posizionare sul radicchio due tranci di sgombro. Guarnire con qualche crostino di pane tostato.

**VINO CONSIGLIATO:** Traminer della zona di Aquileia





## PANCAKE *allo* SGOMBRO AFFUMICATO

### INGREDIENTI PER 16 PANCAKE:

100 gr farina 00, 50 gr farina di grano saraceno, 100 ml di latte, 30 gr burro fuso,  
1 cucchiaino di lievito per dolci, 2 uova, sale qb.

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

4/5 filetti di “Sgombro Affumicato” al pepe o alla mediterranea,  
1 vasetto di “Uova di Trota”, 1 cipolla bianca, 1 carota, 2 cucchiari di uvetta sultanina,  
1/2 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiario di aceto, 2 cucchiari di olio evo,  
un vasetto di yogurt naturale, sale pepe qb.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti per i pancake ottenendo una pastella omogenea, lasciar riposare per 30 minuti. Tagliare le carote a julienne. Affettare le cipolle con una mandolina e porle in una ciotola con acqua e ghiaccio per ca 30 min. Trascorso questo tempo, scolarle e farle appassire con le carote a fiamma bassa per qualche minuto, (non devono colorire), aggiungere l’uvetta, l’aceto e il vino bianco. Salare e coprire lasciando riposare fuori dal fuoco. In una padella antiaderente leggermente unta preparare i pancake utilizzando per ognuno un cucchiata di pastella, cuocere entrambi i lati. Mettere i pancake al centro del piatto spalmare con yogurt, disporre i filetti di “Sgombro Affumicato” tagliati a losanghe. Terminare con il composto di cipolla e carota e ancora qualche goccia di yogurt, decorare con le “Uova di Trota”.

**VINO CONSIGLIATO:** Schioppettino

## INSALATINA *di* ORATA *e* ASPARAGI VERDI

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Orata al Naturale”, un mazzetto di asparagi verdi, un ravanello  
2 rametti di timo fresco, ½ cucchiaino di zucchero di canna, 1 lime,  
olio extra vergine d’oliva, sale, pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Pelare gli asparagi, lavarli e privarli della parte finale del gambo, affettarli sottilmente tenendo la lama del coltello leggermente inclinata, così da ottenere delle rondelle di forma allungata.

Disporre gli asparagi ben larghi in una pirofila, condirli con un pizzico di sale, pepe, lo zucchero di canna, la buccia del lime grattugiata, le foglioline di timo, il succo del lime e abbondante olio extra vergine d’oliva. Lasciar riposare gli asparagi a temperatura ambiente per almeno un quarto d’ora prima di servirli.

Immergere le buste con i filetti di “Orata al Naturale” in acqua calda, lasciare riscaldare i pesci per 1 minuto, quindi scolare le buste ed aprirle, eliminare la pelle e spezzettare i filetti.

Disporre gli asparagi marinati al centro del piatto. Posizionare alcuni bocconcini di “Orata al Naturale” sugli asparagi, ed alternare con delle fettine sottili di ravanello.

Condire il piatto con qualche cucchiaiata della marinatura degli asparagi, spolverizzare con un pizzico di pepe nero e servire.

**VINO CONSIGLIATO:** Friulano giovane





## CARTOCCIO *di* BRANZINO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Branzino al Naturale”, 1 porro, pomodorini, olive taggiasche  
sale, pepe, olio extra vergine, 1 acciuga del Cantabrico.

### PREPARAZIONE

Tagliare a rondelle il porro eliminando la parte più verde.  
Rosolarlo in una padella con un filo d’olio ed il filetto di acciuga.  
Aggiungere i pomodorini tagliati a tocchetti e le olive, salare,  
pepare e lasciare insaporire per qualche minuto.

Ricavare dalla carta da forno 4 quadrati del lato di circa 30 cm o usare sacchetti appositi.

Disporvi al centro un mucchietto del composto di porro.  
Posizionare mezzo filetto di “Branzino al naturale”, e richiudere il cartoccio,  
legandolo con dello spago da cucina.  
Porre il cartoccio in forno a 200°C per 5-8 minuti.

**VINO CONSIGLIATO:** Pinot Nero giovane e fruttato

## TERRINA *di* BACCALÀ MANTECATO, SEDANO VERDE e UOVA *di* TROTA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 gr di “Baccalà Mantecato”, 2 coste di sedano verde,  
40 gr di “Uova di Trota”, 60 gr di panna fresca da montare, 10 gr di colla di pesce,  
sale, pepe quanto basta, 1 ciuffo di prezzemolo.

### PREPARAZIONE

Mettere a bagno la colla di pesce in abbondante acqua fredda. Lavare le coste di sedano e tagliarle a cubetti del lato di mezzo centimetro. Portare ad ebollizione in un pentolino dell'acqua con un pizzico di sale ed un pizzico di bicarbonato. Sbianchirvi i dadini di sedano, avendo cura di mantenerli croccanti. Raffreddarli subito immergendoli in acqua e ghiaccio. Tritare sottilmente il prezzemolo. Trasferire il “Baccalà Mantecato” in una ciotola, aggiungervi il prezzemolo, il sedano, le “Uova di Trota” e mescolare il tutto, dopo aver regolato il sapore con sale e pepe. Portare ad ebollizione la panna fresca e, quando avrà preso bollore, sciogliervi la colla di pesce, dopo averla accuratamente strizzata. Versare il composto ancora caldo sul baccalà ed incorporarlo mescolando con un cucchiaio di legno. Inumidire uno stampo piccolo da plum cake con una spugna e foderarlo con pellicola trasparente. Versare nello stampo il composto di baccalà, livellarlo con una spatola e richiudere i lembi della pellicola verso l'interno. Porre lo stampo in frigorifero e lasciarlo rapprendere per almeno 4 ore. Trascorso questo tempo, sformare la terrina e tagliarla (lasciandovi la pellicola) a fettine sottili. Eliminare la pellicola da ciascuna fetta e servire su crostini di polenta arrostita o bruschettine calde.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay





## CANNOLI *di* BACCALÀ MANTECATO

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 fogli di pasta fillo, 250 gr. di “Baccalà Mantecato”, 1 carota, 1 costa di sedano  
1 finocchio, 30 gr. di burro.

### PREPARAZIONE

Pelare la carota e pulire le altre verdure. Lavarle e tagliarle a cubetti.  
Rosolarle in una padella antiaderente con un filo d’olio ed un pizzico  
di sale, mantenendole “croccanti”.

Trasferire le verdure in una ciotola e lasciarle raffreddare. Aggiungervi il “Baccalà  
Mantecato” mescolarlo bene alle verdure e regolare il sapore con sale e pepe.

Fondere il burro. Stendere i fogli di pasta fillo e tagliarli a quadrati.

Pennellarli con il burro fuso e disporvi all’estremità la farcia di baccalà.

Arrotolare la pasta fillo ottenendo dei cannoli e sigillarne accuratamente i bordi.

Pennellare anche la superficie con burro fuso.

Disporre i cannoli su una teglia rivestita di carta da forno e cucinarli a 180°C  
per 12-13 minuti, finchè risulteranno dorati e croccanti.

**VINO CONSIGLIATO:** Chardonnay affinato in legno

## CANNELLONCINI *di* BACCALÀ DELICATO *con* POLENTA NERA

### INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 confezione di “Baccalà Delicato”, Strisce di pasta all’uovo fresca, sedano verde carote, farina di mais bianca, nero di seppia, olio d’arachide.

### PREPARAZIONE

Preparare dei cannelloncini croccanti, friggendo in olio d’arachide bollente delle strisce di pasta all’uovo fresca, dopo averle avvolte su dei cilindri metallici. Intiepidire il “Baccalà Delicato” ed aggiungervi del sedano verde e delle carote tagliate a cubetti precedentemente sbollentati.

Farcire i cannoli con il composto di baccalà e servirli su un letto di polentina morbida nera, ottenuta stemperando farina di mais bianco in acqua leggermente salata ed a cui è stato aggiunto un cucchiaino di nero di seppia.

VINO CONSIGLIATO: Friulano collinare







## PRODUCIAMO BONTÀ. DA REGALARE OGNI GIORNO.

Regalare le confezioni Friul Trota è un'idea originale e di buon gusto.

Abbinare a tagliere e coltelleria di pregio, racchiudono le specialità tipiche della gastronomia più raffinata.

Delizie ittiche preparate secondo la migliore tradizione Friul Trota, affumicate o naturali, speziate o “nature”, si abbinano a squisiti vini friulani e ad altre tentazioni del gusto.

**FRIUL TROTA VI ASPETTA A SAN DANIELE.**

### BOUTIQUE ITTICA

dal lunedì al venerdì 8.30 - 12.30 / 14.30 - 18.00, sabato 9.00 - 12.30, a dicembre aperto anche il sabato pomeriggio 15.00 - 18.00



## Friul Trota

DI PIGHIN S.R.L. . VIA AONEDIS, 10 . 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD) . TEL. 0432 956560 FAX 0432 956726 . [WWW.FRIULTROTA.IT](http://WWW.FRIULTROTA.IT) . [INFO@FRIULTROTA.IT](mailto:INFO@FRIULTROTA.IT)