

L'ELEGANZA DEL FUMO

PER UN PIATTO SPECIALE NEI GIORNI DI FESTA O PER UN REGALO
DIVERSO DAL SOLITO, FRIULTROTA CONSERVA
E PORTA IN TAVOLA IL MEGLIO DELLE ACQUE DEL FRIULI



RAVIOLO REGINA CON SEDANO E LAVANDA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 90 g farina 00 - 10 g semola di grano duro - 2 tuorli - 1 uovo intero - olio extravergine di oliva delicato **Per il ripieno:** 40 g Trota Regina di San Daniele - 120 g patate lessate - 2 cucchiari di yogurt magro - 1 pezzetto di cipolla ½ spicchio d'aglio - sale - pepe - olio extravergine di oliva delicato. **Per condire e guarnire:** Trota Regina di San Daniele tagliata a cubetti - sedano - fiori di lavanda - uova di trota - burro - olio extravergine di oliva delicato

Preparate l'impasto: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete tutti gli ingredienti al centro e lavorate energicamente fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 1 ora circa.

Preparate il condimento: tagliate il sedano a pezzettini, eliminando le fibre con il pelapatate; sbianchitelo in acqua bollente per 3 minuti e fatelo raffreddare.

Marinate i cubetti di Trota Regina con il sedano, alcuni fiori di lavanda, sale, pepe e olio.

Nel frattempo, preparate il ripieno. Dopo aver lessato le patate schiacciatele bene, fate un soffritto rosolando delicatamente la cipolla e l'aglio tritati con un filo di olio.

Versate il condimento ottenuto 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 una tasca da pasticciere. Stendete la pasta e ricavate dei dischi, farciteli con il ripieno e chiudete i ravioli.

Tuffate i ravioli in acqua bollente salata, a cui potete aggiungere un filo di olio per far sì che non si attacchino, e cuocete per qualche minuto. Scolate i ravioli e spadellateli con una noce di burro.

Distribuiteli nei piatti e guarnite con i cubetti di Trota Regina (5-6 a testa) e il sedano marinati, qualche fiore di lavanda (se non avete a disposizione la lavanda, potete sostituirla con delle zeste di lime), un po' di uova di trota.



Friul Trota

Un filetto di trota salmonata privato delle spine e delicatamente affumicato con cura artigianale, pronto per essere gustato: questa è la Regina di San Daniele, riconosciuta come P.A.T., Prodotto Agroalimentare Tradizionale. La salatura manuale e l'affumicatura a freddo, eseguita con un'equilibrata miscela di legni e piante aromatiche, donano al pesce armonia di profumi e sapori, a coronare la vetrina di bontà offerte da Friultrota: dai filetti di trota Fil di Fumo a quelli aromatizzati alle erbe o agli agrumi, dalle guance alle uova di trota, tutti trovano nell'arte dei metodi tradizionali di affumicatura e nel clima il segreto del loro sapore.

