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** cucchiai 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 raffreddate.
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 ricavatene 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.

www.friultrota.com **seguici su**