#### COME SERVIRE

# La trota affumicata

Optole per una leggera marinatura in versione esotica e fate insaporire una fetta di Regina di San Daniele di Frullutata con mango, lemon grass, succo di lime, peperoncino fresco e cipolla di Tropea. Un modo creativo per gustare questo prodotto lipico dell'azienda friulana, fondata quaranfanni la sulla rive del Tagliamento (uno dei pochi limi ancora selvaggi in Europa), affumicato a freddo con fumo naturale da legni, bacche e de abre armonitche e soinata a mano, resaine-shop ii

## INSIEME CON...



Panna acida La trota affumicata è ottima anche liscia, con blinis e panna acida condita con un trito di erba cipollina. Questa di Meggle ha il 14% di grassi. meggle.it

## Coltello giapponese

Ideale per affettare il pesce, il coltello Santoku, affilato secondo un'antica tecnica giapponese, impedisce agli alimenti di attaccarsi durante il taglio, tescomaniline.com

#### Rosé millesimato

Esalta la sapidità e l'aroma di fumo della trota il Rotari Alperegis Rosé con note di biscotto e lievito. Servitelo a 7-8 °C rotari it