

Trota alla valsesiana *Truta dla Valsesia*

SECONDO – Piemonte

Allergeni: 7 latticini, 9 sedano, 12 solfiti

Sono trote di torrente (possibilmente di qualità Fario o Iridea) preparate in carpione, aromatizzate con salvia o timo selvatico.

Ingredienti	Quantità (10 pax)
Trote di torrente (g 250)	10
Burro	250 g
Salvia o timo	q.b.
Aceto bianco	750 ml
Vino bianco	750 ml
Sedano a dadini	150 g
Prezzemolo spezzettato	q.b.
Bacche di ginepro	4
Rape	600 g
Salsiccia	500 g
Pancetta	300 g
Aglione (spicchi)	3

Tecniche: pulizia dei pesci tondi (p. ...), cottura al salto (p. ...), marinata (p. ...)

Utensili: 1. Forbici, padella lionese, spatola – 2. Casseruola, mestolo – 3. Spelucchino, coltello cuoco, tagliere verde, coltello, tagliere rosso, colino a mandolino, padella, spatola – 4. Cucchiaino, spatola

Procedimento

1. **Trote.** Pulire le trote, lavarle, asciugarle accuratamente. In una padella fare soffriggere il burro, unire il timo o la salvia e rosolare le trote nel burro aromatizzato facendole ben dorare da tutte e due le parti. Scolarle trote e sistemarle in un contenitore di terracotta (o d'acciaio) ampio per poterle sistemare possibilmente in un solo strato in un contenitore di terracotta o di acciaio.
2. In una casseruola mettere il vino, l'aceto il sedano, le bacche di ginepro e il prezzemolo tagliato grossolanamente; portare a ebollizione e versare sulle trote. Lasciare marinare per 2 giorni.
3. **Raveutti e susicci.** Pulire le rape, tagliarle a fette e cuocerle in acqua salata; poco prima di scolarle unire 400 g di salsiccia tagliata a dischi. Scolare con un colino a mandolino e versare direttamente in una padella con abbondante burro, condire con sale e fare rosolare.
4. **Finitura.** Sistemare i raveutti nel piatto, eventualmente dando al composto la forma di tortino, insieme alla trota a temperatura ambiente, con il particolare contrasto di caldo-freddo che si viene a creare.

Varianti

In modo analogo vengono preparate anche le trote alla trentina, dove le trote sono aromatizzate con cipolla, uvetta sultanina, buccia di limone grattugiata e foglie di menta.

Cultura gastronomica

La pesca alla trota è talmente importante in Valsesia, che esiste addirittura un tipo di amo per questa pesca detto "alla valsesiana".

Abbinamento vino

Canavese Bianco

Colore giallo paglierino; profumo gradevole, intenso, fruttato; dal sapore asciutto e armonico.

Profilo nutrizionale