

*Involtino di trota fario e verza alle nocciole , il suo fondo ristretto alla soia
e crema di topinambour,*

ingredienti per 6 tapas:

1 trota fario di media taglia (300 gr. circa)
50 gr. di nocciole tonda gentile
70 gr. Di bianco d'uovo
2 foglie di cavolo verza precedentemente sbianchite in acqua bollente salata e velocemente raffreddate.
q.b. di salsa di soia naturale
½ gamba di porro di Cervere
150 gr. Di topinambour (2 di media grandezza)
100 dl. Di latte
50 gr. Di burro
50 gr. di parmigiano reggiano intero
Linea di base (olio d'oliva oliva, sale, pepe)

Attrezzature non usuali:
Mandolina per julienne.

Procedimento:

Procedere nella sfilettatura della trota facendo ben attenzione a lasciare più integri possibile i 2 filetti, privarli anche della pelle e riporli in frigorifero a stendersi.
Tagliare grossolanamente il porro e farlo soffriggere aggiungendo la carcassa e la pelle della trota, lasciar rosolare un po e sfumare con la salsa di soia continuando in seguito la breve cottura con un pochettino d'acqua.

Il fondo dovrà risultare di sapore intenso e leggermente acidulo, aggiustare di sale a gusto personale.

Prendere i filetti e pararli leggermente di capo e di coda,

Usare gli scarti unitamente a poche nocciole e il bianco d'uovo per confezionare il ripieno mettendo il tutto in un mixer sino ad ottenere un a farcia omogenea, regolare di sale e pepe.

Prendere i filetti. Aprirli leggermente con una incisione sulla parte più polposa, battere leggermente e salare.

Spalmare con la farcia e spolverare con qualche rottame di nocciola.

Avvolgere delicatamente nella foglia di verza

Chiudere a cilindro in un primo strato di film polimetrico.

Avvolgere e chiudere in un foglio di alluminio a mò di caramella.

Mettere a cuocere in forno a vapore controllato a 64° per 25 minuti circa.

A cottura ultimata raffreddare velocemente

Per i topinambour:

prendere i topinambour e pelarli bene.

Il piu grande metterlo a cuocere in una pentola di acqua salata con un po di latte portata a bollore.

il topinambour conservato, tagliarlo alla mandolina con taglio julienne, infarinare bene in farina bianca e friggere leggermente fino a che risultino filamenti croccanti ma non troppo dorati.

A cottura ultimata del topunambour, renderlo in crema e mantecarlo in maniera espressa con fiocchi di burro e poco formaggio grattugiato.

Per la composizione al piatto:

In una padella già portata a temperatura, con una noce di burro far colorire i cilindretti di trota e poi sporzionarli.

Mettere un cucchiaino di crema di topinambour a centro del piatto, posizionare la trota e condire qualche goccia del suo fondo.

Guarnire con il topinambur croccante e qualche nocciola.