

SECONDI DI PESCE

Trota alla ducale (versione 2)

Tradizione: Abruzzo

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trota di 1000 g	1
Burro	60 g
Funghi secchi	20 g
Vino bianco tipo trebbiano d'Abruzzo	1 bottiglia
Scalogno tritato	1
Prezzemolo tritato	1/2 cucchiaino
Carota	1
Sedano	1 costa
Cipolla tritata	1/2
Cipolla tagliata a metà	1
Pepe bianco	3 grani
Farina bianca	1 cucchiaino
Sale	
Pepe macinato fresco	

Preparazione

- 1 Ponete i funghi all'ammollo in acqua tiepida per una mezz'ora. Squamate, svuotate e lavate bene il pesce. Togliete i funghi dall'ammollo, lavateli, scolateli e tritateli.
- 2 Uniteli al prezzemolo tritato, allo scalogno e alla mezza cipolla tritata. Mescolate e aggiungete al composto 30 g di burro ammorbidito, salatelo e pepatelo e adoperatelo per farcire l'interno della trota.
- 3 Cucite il ventre con un pezzetto di filo incolore per evitare la fuoruscita del ripieno. Adagiate la trota in una pesciera, aggiungete la cipolla tagliata a metà, la carota, la costola di sedano e i grani di pepe bianco.
- 4 Ricoprite il pesce a filo con il vino. Fate cuocere la trota a fiamma moderata e, quando sarà cotta, estraetela con l'apposito cestello o con l'aiuto di una paletta, lasciando il liquido di cottura.

- 5 Filtratelo accuratamente, mettetelo in una casseruolina e fatelo ridurre a fuoco abbastanza vivo unendo il restante burro ben mescolato con un cucchiaino di farina.
- 6 Quando la salsa sarà diventata omogenea e giustamente addensata versatela sulla trota e servite subito.
- 7 Se volete accompagnare la trota con una salsa bianca invece che bruna, potete sostituire il vino bianco con del vino rosso tipo Barbaresco.