



Tutto nasce dall'idea di una classica polpetta, solo che, con un po' di fantasia, possiamo modellarla a mo' di pera, e tutto cambia



Ingredienti per 4 persone

250 g di polpa di trota,
125 g di patate cotte
e schiacciate,
25 g di olio evo,
320 g di zucchine,
3 g di bacche rosa,
4 g di succo di limone,
sale, pepe,
zucchero di canna,
½ dl di brodo vegetale,
foglie di menta per decorare

Pere di polpa di trota con patate su letto di zucchine marinate

Preparazione

Una volta cotte le patate senza la buccia, grondarle e poi una volta raffreddate schiacciarle con la forchetta. In una ciotola mescolate la polpa di trota con le patate. Condite con sale e pepe e modellate l'impasto ottenuto a mo' di 4 pere uguali.

Disponetele in frigo per 20 minuti.

Tagliate a julienne regolare le zucchine, poi in una ciotola conditele con sale, pepe, poco zucchero, succo di limone e olio evo.

Condite con le bacche rosa a disposizione.

Mescolate bene e coprite il tutto, lasciando marinare per 30 minuti. In una padella di alluminio antiaderente, con l'olio rimasto, adagiate le quattro polpette modellate a forma di pera e coprite con coperchio.

Cuocete a fuoco dolcissimo per 8 minuti, bagnando con il brodo a disposizione.

Adagiate sul piatto di servizio le zucchine marinate e sopra ciascun nido adagiate la pera calda e cotta. Guarnite con foglie di menta creando il finto picciolo.