



È sempre possibile dare piaceri diversi col cibo, anche andando contro tradizione, per cui provate a mettere insieme polpa di trota e formaggio



Ingredienti per 4 persone

250 g di polpa di trota,
120 g di porro,
20 g di olio evo,
4 g di erba cipollina,
80 g di patate,
250 g di brodo vegetale,
120 g di fontina,
70 g di Grana Padano,
80 g di latte,
sale, pepe

Piccolo cannolo di polpa di trota gratinata

Preparazione

Tritate finemente il porro e le patate crude in padella con l'olio, lasciate appassire e cucinate il tutto. Usare parte del brodo per permettere alle patate di cucinarsi bene.

Ottenete una sorta di crema asciutta che andrete a condire con il trito di erba cipollina.

Condite con sale e pepe.

Una volta raffreddato questo composto unitelo alla trota in polpa.

L'impasto inseritelo in una sac-à-poche, per confezionare dei cilindri regolari, disponendoli su placca con carta da forno.

Cucinate a 190° per 3 minuti.

Togliete dal forno e versate sopra la fonduta e il grana.

Preparate una fonduta a bagnomaria utilizzando il latte e la fontina.

Appena sciolta, sempre mescolando versate sui cilindri e cospargete con il grana a disposizione. Rimettere in forno a 190° per altri 3 minuti e servire.