



Per iniziare una cena
con un aperitivo arricchito,
ecco l'idea gastronomica
che vi suggerisco...



Ingredienti per 4 persone

16 crostini di pane,
40 g di burro,
160g di trota salmonata
affumicata a freddo,
200g di spicchi di arancia
bionda,
sale, pepe,
180g di foglie di radicchio
IGP Treviso,
20g di olio evo,
6g di succo di limone,
 $\frac{1}{2}$ dl di succo di arancia

Crostini con trota affumicata, radicchio e arancia

Preparazione

Fondere il burro inserendo all'interno
della buccia di arancia grattugiata.

Su ciascuna fetta di pane cospargete
il burro fuso e aromatizzato e lasciate tostare
in forno a 180°C per 5 minuti.

Sbucciate a vivo l'arancia e disponete gli spicchi
su un piatto, aromatizzando con pepe.

Tagliate le fette di trota sottili e, una volta
disposte sul piatto con un pennello
lucidatele con succo d'arancia.

Tagliate le foglie di radicchio e in una ciotola
condite con sale, pepe, olio gli spicchi
di arancia tenuti in serbo.

Confezionate ora il piatto usando alla base
i crostini di pane, poi disponete e piacere
la trota condita e il radicchio condito
con olio e spicchi d'arancia.