



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000936

Registrata in data 04 Gen 2017 alle ore 10:40

da DANIELA RIGLI

Crema di piselli e grano cotto con trota affumicata

Un antipasto di terra ma non solo di terra, vista la presenza della trota affumicata, pesce di acqua dolce che vive bene solo nelle acque pulite e prive di inquinamento. Un antipasto semplice da preparare, poco calorico e bello da vedere per il contrasto cromatico tra la crema di piselli e il rosa acceso della trota affumicata a freddo. La crema di piselli ha una consistenza particolarmente cremosa, grazie all'aggiunta di 2 cucchiaini di grano cotto Chirico, quello che generalmente si usa per la pastiera e che può essere utilizzato in ogni ricetta o come addensante oppure in sostituzione parziale dei grassi o delle uova. Sopra la crema di piselli una fetta di trota affumicata a freddo, marinata secondo preferenza (succo di limone, lime, arancia, mandarino o anche aceto) e qualche cubetto di pane arrostito a dare croccantezza al piatto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g di piselli
1/2 cipolla
un rametto di rosmarino
sale
olio extravergine d'oliva
pepe rosa secondo gradimento
n. 2 cucchiaini di grano cotto Chirico
trota salmonata affumicata
n. 1 fetta di pane tagliata a cubetti
succo di limone per marinare la trota
fiori di rosmarino per decorare il piatto
un ciuffetto fresco di finocchio

Preparazione

Mettete a rosolare la cipolla in un tegame con poco olio extravergine d'oliva aggiungendo un filo di acqua per far appassire la cipolla senza che si bruci. Unite i piselli e il rametto di rosmarino, salate e lasciate cuocere aggiungendo acqua calda quanto basta fino a quando i piselli risulteranno morbidi. Nel frattempo affettate la trota e fatene marinare due fette nel succo di limone. Unite il grano cotto ai piselli e fate sciogliere l'amido del grano a fiamma bassa aggiungendo il pepe rosa secondo gradimento e altra acqua se necessario. Frullate i piselli con il grano fino ad ottenere una crema omogenea: regolate di sale e pepe se necessario.

Potete servire nei piatti fondi oppure nei vasetti. Versate prima la crema di piselli, disponete sopra la trota marinata, aggiungete qualche cubetto di pane arrostito e, come decorazione, qualche fiore di rosmarino e un ciuffetto fresco di finocchio.