

Tartare di trota affumicata

Ricetta di Herbert Hintner

Entriamo nella cucina dello chef Herbert Hintner per scoprire l'antipasto del suo speciale menu delle Feste.



Con questo antipasto lo chef stellato Herbert Hintner ci porta nella sua regione, il Trentino Alto Adige. Una ricetta non particolarmente difficile da preparare grazie a cui è possibile scoprire il valore gastronomico delle [rape](#).

Difficoltà: normale

Costo: medio

Preparazione: 40 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di filetto di trota affumicata e spinata
4 rape bianche medie pelate
1 cipolla media
50 g di burro
prezzemolo tritato
aceto di frutta
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Per guarnire

insalata di diverse varietà
4 fettine sottili di rafano

Procedimento

1. Preparare i crauti di rapa bianca, grattugiando grossolanamente le rape e mettendole poi a marinare con sale, pepe, aceto di frutta e olio d'oliva.
2. Per preparare le cipolle stufate, tritare finemente la cipolla e farla soffriggere senza che prenda colore in una padella dove si sarà fatto scaldare l'olio e il burro. Scolare l'olio e far raffreddare. Le cipolle che avanzeranno possono essere conservate per una settimana in frigorifero e possono essere utilizzate per insaporire moltissime pietanze.
3. Tagliare il filetto di trota a dadini e insaporirlo con le cipolle stufate, sale, olio d'oliva e prezzemolo.
4. Per la presentazione del piatto disporre, con l'aiuto di stampi metallici di diametro differente, prima i crauti di rapa e poi la tartare di trota, quindi decorare con il rafano e l'insalata.