

# RETIKO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



## *Filetto di trota trentina gratinato agli asparagi di Lambana con olio extravergine d'oliva del Garda e salsa al Retiko*

**chef Federico Parolari**

### **INGREDIENTI per 4 persone**

4 filetti di trota puliti (del peso di ca. 130 gr.)	5 gr. pepe
16 asparagi di Lambana	5 gr. vino bianco Retiko
70 gr. olio extra vergine d'oliva del Garda	Gratinato q.b.
10 gr. sale	

### **PROCEDIMENTO PER LA COTTURA DELLA TROTA**

- Pelare gli asparagi e cuocerli in acqua salata per 6 minuti.
- Salare e pepare i filetti di trota, quindi in una padella scaldare l'olio e rosolare i filetti da entrambi i lati.
- Togliere i filetti e metterli in una pirofila, nappandoli col vino bianco, aggiungere gli asparagi, cospargerli col gratinato e terminare la cottura in forno a 180° per 7 minuti.

### **INGREDIENTI PER IL GRATINATO**

100 gr. pane bianco (pane raffermo, privato della crosta e grattugiato)	55 gr. latte
6 gr. prezzemolo tritato	15 gr. olio all'aglio
15 gr. Trentingrana grattugiato	

### **INGREDIENTI PER LA SALSAL AL RETIKO**

2 spicchi d'aglio	400 gr. vino bianco Retiko
1 gambo di sedano	400 gr. brodo di pesce
1 cipolla	100 gr. latte
1 carota	70 gr. panna
sale e pepe q.b.	olio extra vergine d'oliva
3 rametti di timo	2 cucchiaini di farina bianca
3 rametti di maggiorana	

### **PROCEDIMENTO**

- Rosolare in una pentola con l'olio il sedano, la carota, la cipolla, l'aglio in camicia, il timo e la maggiorana. Aggiungere la farina, il vino e ridurre del 50 %.
- Aggiungere poi il brodo di pesce, portare a bollore poi filtrare e ridurre nuovamente del 40 %. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il latte e la panna, se la salsa è troppo liquida aggiustare con della fecola di patate.
- Impiattamento: disporre il filetto di trota nel piatto e napparlo con la salsa al Retiko.