

Alessandro Borghese Kitchen Sound, una classica trota in carpione VIDEO

borghese-edce9ef3

TROTA IN CARPIONE

(Costo €€ - Tempo 1H - Difficoltà #)

Ingredienti

4 trote

1/2 litro di aceto bianco

2 cipolle

Olio EVO q.b.

Zucchero q.b.

Sale nero e pepe q.b.

Farina q.b.

Olio di arachidi q.b.

Acqua q.b.

Aceto q.b.

Crescione q.b.

Preparazione:

Sfiletta la trota seguendo il dorso del pesce. Partendo dalla coda, scarpaccia una parte del filetto a fettine e marinale in una ciottola con zucchero, sale nero di Cipro e pepe pestati.

Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

Spina la parte di filetto rimasto ed elimina le squame dalla pelle. Ricavane un bocconcino di media grandezza e impanalo nella farina. Friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.

Nel frattempo, sbuccia una cipolla e tagliala ad anelli.

Scalda una padella con un filo d'olio, rosola la cipolla e in seguito sfuma con aceto di vino bianco e

acqua. Aggiusta di sale e lascia stufare per qualche minuto.

Quando il tempo di marinatura è terminato, aggiungi un cucchiaino di aceto.

Posiziona il filetto di trota fritto al centro del piatto e ricoprilo con le cipolle stufate. Affianca qualche foglia di crescione con sopra la trota marinata. Concludi con un giro d'olio extravergine e una grattata di pepe.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno