Medaglione di trota con crema di carote e patate prezzemolate

Ingredienti

Ingredienti per 4 persone:

500g trota
350g patate
200g carote
100g burro
50g prezzemolo
1 limone
sale, pepe, olio evo

Preparazione

Pelare le patate, squadrare le estremità e i lati e tagliarli a cubetti, portare a bollore l'acqua, salarla e aggiungere le patate con due cucchiai di aceto, fare bollire a fuoco basso fino a cottura le patate (15 – 20 minuti) e togliere il recipiente dal fornello.
In una padella versare un mestolino d'acqua di cottura e portare a bollore, unire il burro, il prezzemolo tritato e le patate; saltare e condire il tutto con sale e pepe a piacere.
Sfilettare la trota e passare in una padella i medaglioni per farli dorare da entrambe i lati.
Sbollentare le carote e tritarle con il mixer incorporando la panna in modo da rendere cremoso il composto.
Servire i medaglioni di trota sulla crema di carote con il contorno delle patate prezzemolate.

La ricetta è stata realizzata dai ragazzi dell'Istituto ISIS Pertini di Grado.