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 cucchiaio 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