

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di asparagi e trota affumicata



20 minuti



4 porzioni

Ingredienti

1 dl	salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's
8	asparagi bianchi
4	fragole
1	radicchio rosso
1 manciata	crescione d'acqua
2	filetti di trota affumicata
50 g	germogli
1 mazzetto	aneto
2 cucchiaini	olio di oliva
	Sale e pepe per condire

La nostra creazione a base di asparagi e trota affumicata è una vera delizia per il palato. La delicata raffinatezza degli asparagi bianchi si sposa alla perfezione con la dolcezza fruttata delle fragole, l'aroma speziato dell'aglio orsino, l'amaro del radicchio rosso e la nota di affumicato della trota. Questa insalata è perfetta per le miti giornate primaverili.

Preparazione

1. Lavare gli asparagi bianchi, sbucciarli e disporli in una pirofila. Spruzzarli con l'olio di oliva e condirli con sale e pepe. **2.** Cuocere gli asparagi per 10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. **3.** Lavare le fragole e tagliarle in quarti o a rondelle in base alle proprie preferenze. **4.** Lavare il radicchio rosso intero. Tagliare il terzo superiore delle foglie e metterlo da parte. Tagliare a metà i restanti due terzi inferiori e tagliarli a striscioline. **5.** Mescolare il crescione d'acqua lavato con il radicchio e marinarli con la salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's. **6.** Tagliare a metà i filetti di trota per il lungo e disporre ciascuna metà su un piatto. Disporre sul piatto i germogli, gli asparagi e il terzo superiore delle foglie di radicchio. Disporre sul piatto anche l'insalata di radicchio e crescione d'acqua marinata, decorare con le fragole e qualche ciuffo di aneto e condire con il pepe. Alla fine, versarvi sopra qualche goccia della salsa per insalata all'aglio orsino Bruno's.

Buon appetito!



brunosbest.ch