

Stuzzichini alla trota con olio di semi di zucca stiriano IGP



Antipasto
Tipo di ricetta



20 Minuti
Preparazione



Facile
Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

100 g di formaggio fresco
2 cucchiaini da tavola di rafano stiriano (kren) IGP grattugiato
Olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale
Pepe bianco
300 g di filetti di trota affumicati
½ cetriolo
12 fettine rotonde di pane di segale ("Pumpnickel-Taler")
2 limoni (non trattati)
Aneto per guarnire

Preparazione

Unire al formaggio fresco il rafano stiriano e un po' di olio di semi di zucca stiriano, regolare di sale e pepe. Tagliare a pezzetti i filetti di trota. Tagliare i cetrioli a fette e poi dividerli in quattro. Fare lo stesso anche per i limoni. Distribuire la crema di formaggio fresco sulle fettine di pane. Su ognuno di esso disporre un pezzetto di cetriolo, di limone e di trota. Decorare con dell'aneto fresco.

Consiglio dello chef: per chi non ha possibilità di procurarsi delle fettine rotonde di pane di segale, le cosiddette "Pumpnickel-Taler", può crearle semplicemente utilizzando delle normali fette di pane di segale e tagliarle con una forma per biscotti rotonda. A seconda dell'occasione, potete utilizzare certamente anche altre forme, come la stella o l'orsacchiotto.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**