



Sformatini di pesce di lago con olio al limone e funghi porcini trifolati



Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di patate piccole
- 400 g di filetti di pesce persico o trota a scelta
- 2 foglie di alloro fresche
- 300 ml di latte
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 250 g di funghi porcini
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio piccolo
- 4 foglie di salvia, burro e pangrattato per gli stampini
- olio extra vergine di oliva del Garda
- sale e pepe

Preparazione

Lavare e lessare le patate per 15 minuti circa, lavare e tagliare in piccoli pezzi il pesce, lavare le foglie di alloro, imbrattare e cospargere di pangrattato 4 stampini da forno. Sbucciare le patate cotte, schiacciarle, metterle in una pentola insieme al pesce, le foglie di alloro, un pizzico di sale e il latte, cuocere il tutto a calore medio basso per 10 minuti e far intiepidire. Togliere le foglie di alloro, aggiungere le uova sbattute con poco sale e pepe, mettere negli stampini e cuocere nel forno caldo a 175 °C per 25-30 minuti circa. A parte preparare la buccia di limone, mescolarla con 4 cucchiaini di olio e metterla in infusione a bagnomaria per 10 minuti, pulire con cura i funghi aiutandosi con un panno inumidito e affettarli sottilmente, preparare il prezzemolo tritato. Sbucciare l'aglio e tritarlo con le foglie di salvia pulite, rosolarlo velocemente con poco olio in una padella antiaderente, aggiungere i funghi, salarli e saltarli a calore vivace per 5 minuti abbondanti aromatizzandoli alla fine con il prezzemolo. Lasciare consolidare gli sformatini a temperatura ambiente per almeno 5 minuti, riporli al centro di 4 piatti, bagnarli con l'olio al limone filtrato, circondarli con i funghi trifolati, decorare con sottili fettine di limone e servire.