



Filetti di lavarello con tartufo cotti in extra vergine del Garda con verdure, polvere di gamberi e salsa di latte bruciato



Ingredienti per 4 persone:

Per il lavarello: 520 g di polpa di lavarello senza pelle e lisce, 16 g di tartufo, circa un litro di olio extra vergine di oliva del Garda, sale

Per la salsa di latte bruciato: 200 g di brodo di pesce, 80 g di latte in polvere, un cucchiaino di lecitina, 40 g di olio extra vergine di oliva del Garda, sale

Per le piccole verdure: 240 g di zucchine (solo la parte verde), 200 g di carote, 240 g di sedano rapa

Per la polvere di gamberi: 10 gamberi del Garda, misto aromi e verdure, 200 g di pane bianco

Preparazione

Con i gamberi e il misto aromi di verdure fare un fondo ristretto. Versare sulle fette di pane bianco, asciugare in forno a bassa temperatura, fino a essiccazione quasi completa.

Frullare il tutto ricavando una polvere molto fina e di un colore rosso mattone.

Per il lavarello: mettere la polpa di pesce salata in forme circolari di acciaio di piccole dimensioni, alternando strati di lavarello a scaglie di tartufo, e pressare leggermente.

Mettere i cerchi in una piccola pentola e coprire con l'olio di oliva; portare la temperatura a 80 °C e mantenerla per 20 minuti.

Per la salsa di latte bruciato: fare colorare (finché non è quasi bruciato) il latte in polvere in una padella antiaderente, posizionarlo su della carta forno a raffreddare.

Mettere l'olio di oliva, la lecitina e il sale nel brodo di pesce; portare a 80 °C, con l'aiuto di un frullatore a immersione formare una salsa.

Per le piccole verdure: tagliarle tutte a dadini, sbianchirle separatamente in acqua bollente salata per un minuto; raffreddarle poi in acqua e ghiaccio.

Mettere al centro di un piatto piano i due cerchi di lavarello, sul lato destro le piccole verdure, a sinistra la polvere di gamberi e sopra il lavarello un po' di salsa di latte bruciato.

Si può aggiungere un filo di olio di oliva a crudo esalterà il sapore del piatto.