



DAL LAGO AL PIATTO

Vendita di salmonidi “ruspanti”

La vera novità del Laghetto Fonteviva consiste nella crescita di trote “ruspanti”, una tecnica resa possibile grazie all’utilizzo di un complesso sistema interno di reti.

Trote allevate in acque cristalline, d’alta montagna, alimentate in modo naturale.

Occhio vitreo, muta variopinta e carni sode.

È possibile acquistare secondo la stagione e la disponibilità del momento: fario, salmerini, trote iridee, salmonate, trote giganti, storioni, anguille e carpe.

Vendita al dettaglio e all’ingrosso.

Siamo sempre aperti. Acquisto in loco.

Sconto per acquisti all’ingrosso del 10%.

Consegna a domicilio (costo di Euro 10) con più di 20 Kg. di pesce acquistato.



TROTA IRIDEA

€ 10 al Kg



TROTA SALMONATA

€ 11 al Kg



TROTA FARIO

Secondo disponibilità del mercato



SALMERINO

€ 14 al Kg



STORIONE

€ 18 al Kg



CARPA

€ 10 al Kg



TROTE GIGANTI

€ 14 al Kg

RICETTE D'ISPIRAZIONE STAGIONALE

Piatti suggeriti dall'Azienda Agricola Sorgenti della Valganna



INSALATA SFIZIOSA CON TROTA SALMONATA AFFUMICATA

TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI

Ingredienti per 3 persone:

- 1 filetto di trota salmonata affumicata da 200 gr. circa
- 1/2 finocchio
- qualche foglia di rucola
- sale
- olio extravergine d'oliva
- succo di limone
- qualche kumquat noto anche come mandarino cinese (in alternativa arancia)
- semi di chia

Preparazione

1. Come prima cosa tagliate il finocchio e mettete rucola e finocchio a bagno per eliminare i residui di terra.
2. Prendete il filetto di trota salmonata affumicata e ricavate delle fette abbastanza sottili.
3. Mettetele a marinare in una terrina con il succo di limone.
4. Tagliate il finocchio a fette.
5. In un piatto da portata fate un primo strato con la trota marinata e aggiungete un filo di olio.
6. Disporre a raggiera le foglie di rucola, salare e aggiungere un filo di olio.
7. Passare allo strato di finocchi, sempre da condire con un filo di olio e un pizzico di sale.
8. Aggiungere i mandarini cinesi a fette (o l'arancia a pezzetti)... usate le estremità per decorare la base del piatto.
9. Adesso fate un altro strato... trota salmonata affumicata e filo di olio.
10. Alternate strati di finocchio, rucola e trota affumicata e terminate con uno strato di trota, quindi guarnite con le fette di mandarino cinese e aggiungete semi di chia secondo gradimento.



ZUPPA DI TROTA

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Ingredienti:

- 1 kg. trote
- 1 patata grande
- 1 pomodoro grosso maturo
- 50 gr. olio d'oliva extra vergine
- 1 cipollotto
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 1 mazzetto prezzemolo
- Rametti di timo e maggiorana
- 6 bacche ginepro
- 300 gr. biete

Preparazione

1. Pulisco e lavo le trotelle.
2. Taglio le verdure a dadini (salvo il prezzemolo, la maggiorana e il timo) e le faccio appassire in due cucchiai d'olio.
3. In una pentola capace, unisco le bacche di ginepro e poi unisco due litri di acqua calda, aggiusto di sale e lascio bollire sino che le verdure sono tenere.
4. Aggiungo le biete, dopo 5 minuti immergo le trote, ci vorranno pochi minuti di cottura.
5. Come sono pronte le estraggo, le sfiletto, rimetto la polpa a pezzettoni nella zuppa.
6. Prima di servire, aggiungo la maggiorana, il timo e il prezzemolo tritati finissimi e un filino d'olio crudo.



SALTIMBOCCA DI TROTA

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MINUTI

Ingredienti:

- 4 filetti di trota (se salmonata è più gustosa)
- 4 fette speck
- 4 foglie borragine (se non la trovate, la salvia va benissimo)
- farina di grano duro
- pepe
- sale

Preparazione

1. Prendete i filetti di trota, ponetevi sopra la fetta di speck e poi la foglia di borragine e fermate il tutto con uno stecchino.
2. Infarinate e friggete in padella antiaderente con olio di oliva, salate e pepate a piacere.