

Truta da Mantiqueira ao molho de vinho Riesling, Pinhão, Feixe de Legumes da Fazenda e Arroz com Ervas frescas

- 04 Porções

Ingredientes	Quantidades
Truta fresca de 250 gramas	04 unidades
Manteiga	200 gramas
Farinha de trigo	200 gramas
Pimenta do reino moída	10 gramas
Noz moscada moída	10 gramas
Leite	1000 ml.
Sal	20 gramas
Vinho branco seco (Riesling)	200 ml.
cebola	100 gramas
Salsinha, cebolinha verde	02 amarrados
cenoura	500 gramas
Vagem do tipo macarrão	200 gramas
Baron em pedaço	500 gramas
Azeite	500 ml.
Alho	100 gramas
Arroz	500 gramas
Pinhão cozido e limpo	1000 gramas

Modo de Preparo

- 1º)- Limpe, lave e tempere as trutas. Reserve na geladeira.
- 2º)- Limpe, corte e passe os legumes por cocção. Reserve em água gelada.
- 3º)- Prepare o molho: em uma panela coloque a manteiga, aqueça um pouco. Refogar a cebola, acrescentar a farinha e mexendo sempre coloque o leite aos poucos. Tempere com pimenta do reino e a noz moscada. Acrescente o vinho branco e reserve.
- 4º)- Prepare o arroz ao seu modo. Reserve para acrescentar as ervas (alho laminado e frito, salsinha verde picadinha) no momento da finalização.
- 5º)- Cozinhe os pinhões em bastante água com sal, descasque e reserve.
- 6º)- Corte fatias bem finas de bacom, amarre feixes de legumes. Leve ao forno para aquecer.
- 7º)- Em uma assadeira, grelhe as trutas no forno. Retire as espinhas e a pele.

Finalização

Tome um prato de serviço aquecido, coloque a truta na parte inferior. Coloque um enformado de arroz com ervas logo acima e no centro. A esquerda do arroz o feixe de legumes e a direita os pinhões salteados n manteiga. Sobre a truta coloque o molho de vinho branco, decorado com salsinha picadinha e seca.

RECEITA ELABORADA POR: Chef Luiz Roberto Ribeiro

Maio de 2011