



Terrina di coregone e pomodori confit



Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di coregone fresco
- 600 g di pomodori ramati
- 20 g di menta in foglie
- 20 g di olive nere secche
- 50 g di olio extra vergine di oliva Garda Dop
- sale e pepe

Preparazione Pelare i pomodori, svuotarli dai semi e passarli in forno a 80 °C per 3 ore. Nel frattempo squamare il coregone fresco pescato nel lago e ricavare i filetti.

Rivestire una terrina con il pesce, farcire uno strato con i pomodorini secchi, ancora un giro di pesce e poi di pomodori.

Aggiungere sale, pepe e menta a piacere.

Chiudere la terrina con il pesce e cuocere in forno a bagnomaria per 25 minuti a 140 °C.

A cottura ultimata pressare la terrina nello stampo e lasciare raffreddare.

Tagliare a fette e condire con l'olio di oliva mescolato a un trito di pomodorini e olive confit.

Curiosità: il coregone è il pesce più utilizzato nelle ricette dei laghi..