

OLIO CUORE

# Linguine con trota salmonata, scarola e lemon grass



## Ingredienti

- 280 g linguine
- 250 g filetto di trota salmonata
- 30 g porro
- 130 g scarola
- 70 g vino bianco
- lemon grass
- 2 cucchiaini **Olio Cuore**
- qb sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 367.50 Kcal**
- **Grassi: 7.25 g**

---

## Preparazione

- Lavare, asciugare la scarola e tagliarla a striscioline.



- Versare l'**Olio di Mais Cuore** in padella e fare appassire a fiamma bassa per 2 minuti il porro tritato.



- Unire il pesce a pezzetti e rosolarlo.



- Quando sarà dorato, irrorarlo con il vino bianco. Salare, aromatizzare con un cucchiaino di lemon grass e lasciare insaporire per qualche minuto.



- Lessare le linguine in acqua bollente salata, scolarle al dente e passarle in padella nel condimento di pesce insieme con la scarola.
- Fare insaporire, porzionare nei piatti e servire.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**



**Sale Iposodico**