



Trote Saporite - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - salmone

(PdC)

Ingredienti per 4 porzioni
due trote grandi o quattro piccole
due manciate di pane grattugiato
una manciata di grana
due pizzichi di maggiorana
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva
un bicchiere di vino bianco
un limone

Preparazione

Pulite e asciugate le trote, salandole leggermente.

Fate dei tagli sul dorso e disponetele in una teglia capiente con un fondo di olio e il vino bianco.

Mescolate gli altri ingredienti e mantecate con un po' d'olio.

Riempite la pancia delle trote e spolverate il resto sulle stesse inserendo anche nei tagli il miscuglio.

Infornate per 20 minuti circa (regolatevi in base alle dimensioni del pesce).

A cottura ultimata spremere il succo di limone sulle trote prima di servire.

Se volete acuire il sapore potete tritare anche delle olive verdi e aggiungerle al pane grattugiato.

Tutto il procedimento si può farlo anche col salmone.