

SECONDI PIATTI

Forellen mit kräuterrosse Trota con salsa alle erbe

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Forellen mit kräuterrosse ovvero delle deliziose trote servite con una salsa alle erbe.

INGREDIENTI

TROTA 4
BURRO 100 gr
PANNA ACIDA
LIMONE 1
SALE
PEPE NERO
BRODO VEGETALE 1 bicchiere
DRAGONCELLO FRESCO
CERFOGLIO
PREZZEMOLO
MELISSA
TUORLO D'UOVO 1
POMODORI 1

PREPARAZIONE

1 Lavare i pesci, strofinarli con succo di limone; poi infarinarli moderatamente e friggerli in metà burro bollente.

Levarli dalla padella e aggiungere nel recipiente il resto del burro, un trito finissimo di tutte le erbe e la panna acida ben battuta con il tuorlo.

Salare e cospargere di pepe la salsa, mentre va addensandosi (rimescolandola con cura); quindi versarla tutta sulle trote già disposte nei piatti e servire (calde), guarnendo ogni porzione con un ciuffo di prezzemolo, una mezza fettina di limone e uno spicchio sottile di pomodoro.