

SECONDI PIATTI

Trota alla Piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 trota di circa 800 g
- 50 g di olio extra vergine d'oliva
- 50 g di uvetta sultanina
- una costa di sedano
- 1 cipolla
- alcune foglie di salvia
- aglio
- un rametto di rosmarino
- un limone
- farina bianca
- un buon aceto aromatico
- due bicchieri di brodo e sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare l'uvetta e metterla ad ammorbidire per 15 min in acqua tiepida.

Pulire e lavare le verdure, tritare il sedano, le foglie di salvia e di rosmarino, uno spicchio

d'aglio e la cipolla: versare il ricavato in una pesciera unire l'olio e far rosolare. Sistemare, poi, nel recipiente il pesce, spruzzarlo d'aceto e grattugiarvi sopra la scorza di limone. Aggiungere anche l'uvetta ben strizzata dall'acqua ed il brodo. Salare e coprire.

Quando la trota sarà cotta, toglierla delicatamente dalla pesciera e disporla su un piatto di portata dopo aver tolto la pelle che la ricopre. Filtrare il liquido di cottura. Unire una cucchiata scarsa di farina bianca; mescolando fare addensare, su fiamma bassa, il brodo fino ad ottenere una saletta che poi verrà versata sulla trota.