

SECONDI PIATTI

Trota della Val Grande ai profumi alpini

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

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



INGREDIENTI

4 trote di circa 250 g ciascuna

50 g di burro

salvia

aglio

rosmarino

prezzemolo

timo

maggiorana

sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Pulire e lavare le trote, asciugarle bene e riempirle con gli odori, tritati finemente. Salare e pepare all'interno.

Con una noce di burro, ungerle l'esterno della trota, strofinando ripetutamente. Cuocere su una griglia o su pietra ollare posta sulla brace del camino. Servire il pesce ben caldo.