

SECONDI PIATTI

Trota di lago ripiena

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Squamate e diliscate una trota per persona, farcitela con carne macinata ben salata, pepata e con l'aggiunta di aglio e stufatele nel vino bianco.

Servite con la seguente salsa di gamberi.

Per la preparazione:

1/5 litro di panna, 30g di burro, un pizzico di sale e semi di cumino e 4 cucchiari di cino bianco e portare ad ebollizione.

Aggiungete 200g di code di gambero, coprite e lasciate cuocere lentamente per 20 minuti.