

SECONDI PIATTI

Trote al forno con pancetta affumicata

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

TROTA ogni trota 1 kg - 3 kg

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

PANCETTA AFFUMICATA 6 fette

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 200°. Lavate e nettate le trote tagliando via le pinne e le branchie. Salatele tenendo presente che anche la pancetta contribuirà a renderle saporite. Mettete la pancetta nell'apertura praticata nel ventre.

Oliate una pirofila con mezzo cucchiaino di olio, mettetevi le trote e irroratele con l'olio restante. Cuocetele calcolando dieci minuti per ogni due centimetri e mezzo di spessore. Se la pelle si seccasse dopo qualche minuto spennellatela di olio. Servite le trote con patate al forno o bollite.