

SECONDI PIATTI

Trote blu alla Foresta Nera

LUOGO: Europa / Germania

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



INGREDIENTI

6 trote
¼ di litro di aceto bollente
1 cipolla
½ limone
qualche granello di pepe
sale
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le trote, facendo attenzione, nel maneggiarle, di non togliere la mucosa che le avvolge. Metterle in un recipiente e versarci sopra l'aceto, poi farle riposare per ½ ora. Fare bollire in una pesciera l'acqua, il sale, il pepe, la cipolla, il prezzemolo ed il mezzo limone. Aggiungere le trote solo quando l'acqua bolle, spegnere il fuoco e mettere il coperchio; dopo 10 minuti le trote sono cotte.