

SECONDI PIATTI

Trota speziata al cartoccio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TROTA da circa 300 g l'una - 4
ZENZERO 10 cm
QUATTRO SPEZIE 4 cucchiari da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

La **trota speziata al cartoccio** è una di quelle ricette da tenere sempre a portata di mano soprattutto se si ha paura di non riuscire a cuocere un pesce a puntino.

La cottura al cartoccio ha il vantaggio di non far asciugare troppo il pesce e questo agevola molto coloro che sono alle prime armi con piatti a base di pesce. Ricetta molto semplice ma di carattere nella quale lo zenzero e le quattro spezie la fanno da padrone insieme al sapore della trota. Provate questa versione, semplice e gustosa, un ottimo modo per cucinare il pesce!

PREPARAZIONE

1 Preparate dapprima il cartoccio sovrapponendo due fogli di carta alluminio.



2 Ungeteli con un giro d'olio extravergine d'oliva.



3 Sbucciate ed affettate sottilmente lo zenzero. Distribuitelo sui fogli di alluminio. Distribuite anche dei pizzichi di sale.



4 Posizionate la trota sui fogli di alluminio, apritela a libro e condite l'interno con le quattro

spezie, un filo d'olio le fette di zenzero e del sale.





- 5 Chiudete il pesce, distribuite qualche altra fettina di zenzero, ungetelo e salatelo in superficie.





6 Chiudete il cartoccio e procedete nella preparazione degli altri 3 cartocci.



7 Nel frattempo avrete messo a scaldare sul fuoco una griglia, possibilmente in ghisa.

Una volta pronti i cartocci, allineateli sulla griglia e fate cuocere per 5 minuti per lato.



8 Servite i cartocci ancora chiusi in tavola.

