

SECONDI PIATTI

Trota al cartoccio con verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 trote
- 1 carota
- 1 patata
- 1 zucchina
- 1/2 bicchiere vino bianco
- rosmarino
- sale
- olio
- pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate e pulite le trote e lasciatele sgocciolare.



2 Nel frattempo tagliate a rondelle la carota, la zucchina e la patata.





- 3 Prepare in una teglia la carta stagnola per il cartoccio e sistematevi quasi tutte le verdure tagliate.



4 Sistemate le trote sopra il letto di verdure, farcendole con aglio e rosmarino.

Ricoprite i pesci con la verdura rimanente.



5 Irrorate con poco olio, distribuite del rosmarino ed aggiungete il vino bianco.



6 Infornate per 50 minuti a 180°C e servite.

