

SECONDI PIATTI

Trota con salsa di mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La trota, meglio se salmonata, servita con la salsa alle mandorle è un modo diverso e appetitoso di mangiare questo pesce!

INGREDIENTI

TROTA SALMONATA 4
MANDORLE tostate - 50 gr
BURRO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
PREZZEMOLO 1 ciuffo
LIMONE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER IL CONTORNO:

PATATE LESSE

Preparazione

- 1 Tritate l'aglio, le mandorle e il prezzemolo. Quando il burro e l'olio saranno caldi, aggiungete il trito e il succo di mezzo limone e mescolate ben bene. Togliete dal fuoco la padella prima che il trito prenda colore.



2 Pulite e lavate le trote. Fatele scolare, asciugatele e salatele. Infarinatele e friggetele nell'olio caldo in una capace padella. regolate di sale e pepe.



- 3** Disponete le trote in un piatto di portata. Distribuite il la salsa di mandorle sui pesci. Servite caldissimo, accompagnando, a piacere, con patate lessate.

