

SECONDI PIATTI

# Trota della Val Grande ai profumi alpini

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

4 trote di circa 250 g ciascuna

50 g di burro

salvia

aglio

rosmarino

prezzemolo

timo

maggiorana

sale e pepe

## PREPARAZIONE

**1** Pulire e lavare le trote, asciugarle bene e riempirle con gli odori, tritati finemente. Salare e pepare all'interno.

Con una noce di burro, ungere l'esterno della trota, strofinando ripetutamente. Cuocere

su una griglia o su pietra ollare posta sulla brace del camino. Servite il pesce ben caldo.