

SECONDI PIATTI

Trota in salsa di finferli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Una trota di almeno 800/1000
200 g di gallinacci
1/2 bicchiere di marsala
una foglia di salvia
1/2 litro di salsa bruna
un bicchiere di panna liquida
burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete per la cottura una bella trota da 800-1000 gr e fatela cuocere insieme ai funghi nel burro, con una foglia di salvia e mezzo bicchiere di marsala. Quando il marsala sarà evaporato, aggiungete mezzo litro di salsa bruna (che preparerete con 50 g di burro, 30 g di farina bianca, sale, pepe e una tazza di brodo).

Quando il pesce è cotto, toglietelo dalla padella e sistematelo sul piatto da portata. Alla

salsa e al fondo di cottura, aggiungete un bicchiere di panna, mescolate bene facendo amalgamare, versatela sul pesce e servite.