

SECONDI PIATTI

Trote ai pomodorini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 trotelli
8 pomodorini
100 g di mollica di pane grattugiata
origano
aglio
timo
olio
farina
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Pulire le trote e lavarle, quindi sminuzzare i pomodorini, mischiarli con timo, aglio, origano e mollica di pane grattugiata.

Farcire con questo composto le trote già salate e pepate, chiudere con uno stecchino, quindi friggerle in olio bollente.