

SECONDI PIATTI

# Trote ai pomodorini

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

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



## INGREDIENTI

4 trote  
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.