

SECONDI PIATTI

Trote alla navarrina

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 trote di 250 g l'una
100 g di piccoli funghi coltivati
100 g di prosciutto crudo
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
olio
30 g di burro
farina
sale
2 limoni

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le trote, spruzzatele con il succo di limone e lasciatele riposare per 1 ora. Pulite i funghi e bagnateli con il succo di limone. Tagliate il prosciutto a dadini. Fate un trito con l'aglio e il prezzemolo. Sgocciolate le trote e passatele nella farina. In un tegame fate scaldare un poco d'olio e friggetevi le trote. Quando saranno ben dorate, toglietele, fatele

sgocciolare e disponetele su un piatto di portata. Tenetele in caldo.

Nello stesso olio dove avete fritto le trote mettete il burro, fatelo sciogliere e unite i funghi con l'aglio e il prezzemolo tritati. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 5 minuti. Unite quindi il prosciutto, fatelo rosolare per 1-2 minuti e versate il tutto sulle trote. Guarnite con fette di limone e servite subito.