

SECONDI PIATTI

Trote alle erbe di montagna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

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



INGREDIENTI

- 6 piccole trote di montagna (250 - 300 g cadauna)
- 1 mazzolino di timo
- 5 - 6 bacche di ginepro
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 5 - 6 foglie di menta
- olio
- 40 g di burro
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un trito con uno spicchio d'aglio, la salvia, le foglioline di rosmarino, di menta e di timo. Pulire le trote, lavarle e asciugarle bene con un panno. Salarle all'interno della

pancia; poi inserire in ogni trota un buon pizzico del tritato, allargandolo bene con il dito cercando di riempire tutta la superficie interna.

Infarinare le trote e passarle in padella con olio a dorare.

Intanto accendere il forno a temperatura media; prendere una teglia e sciogliere del burro sul fondo; adagiarvi le trote, salare e aggiungere su ognuna qualche fiocchetto di burro.

Mettere in forno e cuocere per 10 minuti.

Servire con fettine di limone.