



Trota nel cartoccio

Ingredienti per 4 persone

4 trote intere e pronte per l'uso

Sale e pepe a piacere

80 gr di burro

2 mazzolini di aneto

2 mazzolini di prezzemolo

2 limoni

1 dl Noilly Prat oppure metà di vino bianco e metà di sherry

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200 gradi. Tagliare 4 fogli di carta d'alluminio. A piacere si può usare anche la carta da forno. Inburrare il mezzo della carta.

Condire la trota dentro e fuori con sale e pepe. Prendere 1/4 di burro, 1/4 d'aneto ed un quarto di prezzemolo e metterli nel mezzo della trota.

Con un coltello bello affilato sbucciare il limone con tutto il bianco e tagliare a fettine sottili. È importante togliere anche la buccia bianca, altrimenti la trota diventerà amarognola. Adagiare le fettine di limone sulla trota e aggiungervi il noilly prat. Chiudere i fagottini e adagiarli su di una leccarda da forno.

Far cuocere la trota nel forno preriscaldato per 15-20 minuti. Servire con riso oppure delle patate.

Si possono servire le trote direttamente nel cartoccio su di un piatto preriscaldato.