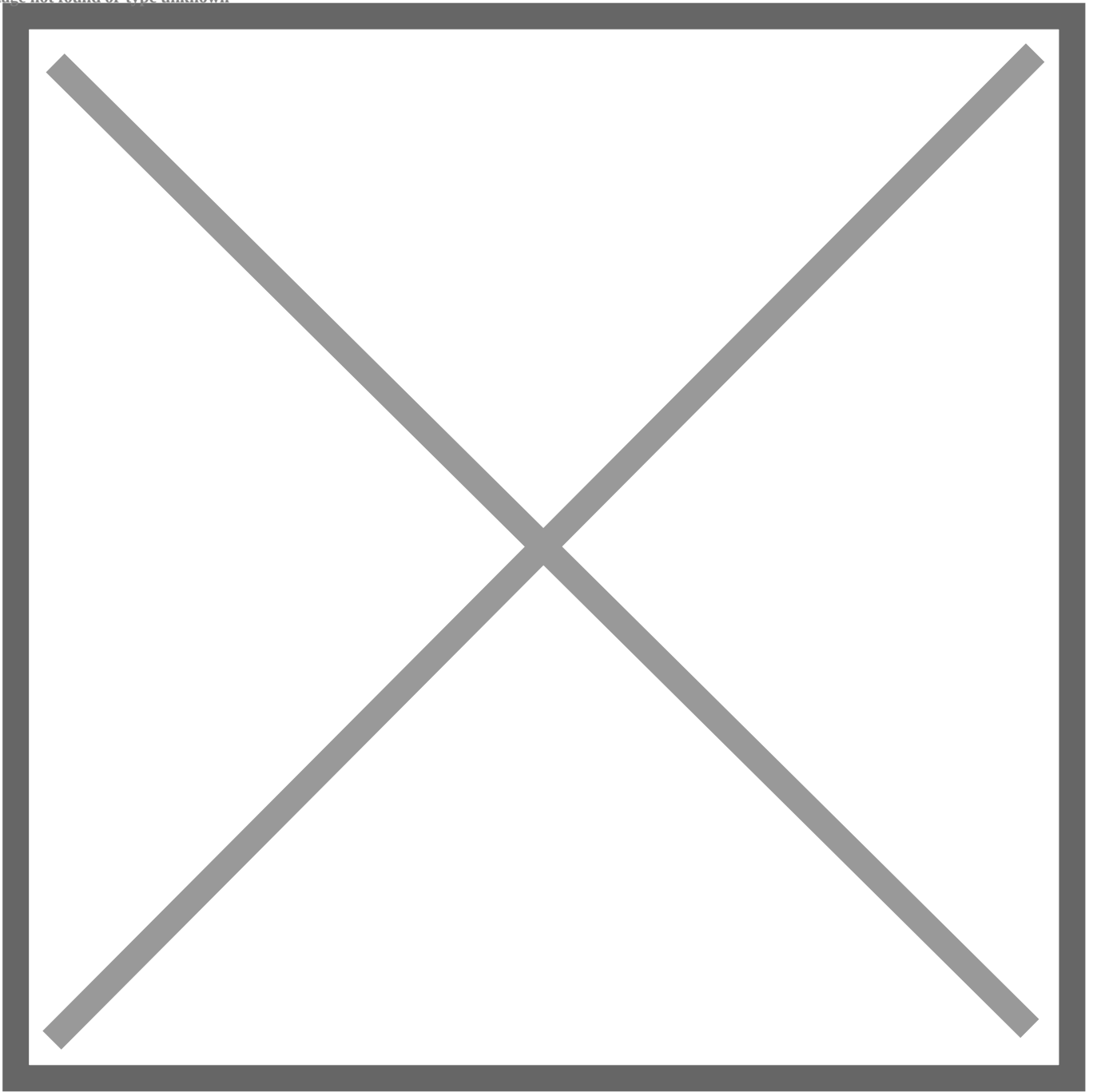


Trota al limone

Image not found or type unknown



Ingredienti per 1 persona

- 300 g circa di trota fario
- 1/4 di bicchiere di vino bianco
- spicchetto di aglio
- 1/2 limone

- €€€€€€€€ rosmarino
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Pulire e lavare la trota. Preparare un trito di rosmarino e aglio e farvi rosolare la trota da ambo i lati con olio extravergine di oliva, prestando molta attenzione a non romperla mentre la si gira. Salare e pepare a piacimento. Unire il succo di mezzo limone, poi il vino bianco per ultimare la cottura della troia; se necessario, aggiungere un po' di acqua calda.