

TROTE AL GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro,
- 150 g di guanciale affettato sottile,
- quattro trote di 260 g l'una,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe bianco,
- senape,
- un bicchiere di panna.

Per guarnire:

- ciuffi di prezzemolo,
- un limone.

Ungete una pirofila con il burro e rivestitela con metà delle fettine di guanciale.

Pulite ora le trote sventrandole e liberandole dalle squame con un coltellino ben affilato, lavatele sotto l'acqua corrente ed infine asciugatele con delicatezza.

Irroratele dentro e fuori con il succo del limone, salatele e pepatele.

Adagiatele nella pirofila, spalmatele con la senape, copritele con le rimanenti fettine di guanciale e chiudete la pirofila con un foglio di alluminio.

Ponete il recipiente sul ripiano centrale del forno già caldo e lasciate cuocere i pesci, per 30 minuti, a 220°.

A cottura ultimata, scoprite la pirofila, irrorate con la panna e lasciate gratinare ancora per altri 6-7 minuti, alla stessa temperatura.

Quindi togliete le trote dal forno, disponetele sopra un vassoio di servizio, riscaldato in precedenza, e guarnite con ciuffi di prezzemolo e fettine di limone.

Servite subito, ben caldo.