

## INSALATA DI TROTE

### Ingredienti:

- 2 trote di medio peso,
- olio extravergine d'oliva,
- 3 hg di patate lessate e tagliate a dadini,
- 1 cetriolo fresco, a fette sottili,
- 2 pizzichi di sale,
- 2 limoni spremuti.

Saltate in padella le trote, intere, prive solo delle interiora, con poco olio.

Dopo una breve cottura spinatele, eliminate testa, coda e pelle, tagliatele a pezzettini che mettere in un'insalatiera con le patate e il cetriolo.

Condite con sale, olio e succo di limone, mescolate con cura e lasciate riposare almeno un'ora.