

FILETTI DI TROTELLE ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trotelle (per un peso totale di 1000 g)
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine ligure di olive taggiasche
- sale

Sfilettare le trote (l'operazione non è semplice; se non se ne è capaci, farlo fare dal pescivendolo).
Adagiare in un piatto di servizio i filetti ricavati e irrorarli con olio battuto con poco sale.
Passarli nel pangrattato, ma non panarli troppo, quindi cuocerli alla griglia su brace di legna.
Farli dorare, ma non bruciare e servire caldissimi.