

## FRITTATA DI TROTA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di filetti di trota
- 1 spicchio di cipolla
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 4 uova
- 2 cucchiai di latte
- 20 g di burro
- sale

Scaldate l'olio in una padella antiaderente, aggiungete i filetti di trota e la cipolla intera.

Cuocete per 6-7 minuti girando il pesce più volte.

Salate, eliminate la cipolla e sminuzzate il pesce con la forchetta.

Battete le uova con un pizzico di sale e il prezzemolo tritato, aggiungete il latte e la trota sminuzzata.

Fate fondere il burro nella padella, versate il composto di uova e pesce e cuocete la frittata a fuoco lento.