

TROTA AL CARTOCCIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trotelle,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- aglio,
- carota,
- 1 gambo di sedano,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 2 limoni,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite le trote, lavatele e asciugatele.

Pulite la carota, un gambo di sedano e un ciuffo di prezzemolo, tritateli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di pangrattato, la buccia di un limone grattugiata, sale, pepe, due cucchiaini di olio e il succo di un limone; mescolate con cura e amalgamate.

Riempite con un po' di composto le trote disponete ognuna su un foglio di carta di alluminio unta d'olio e copritele con fettine di limone; chiudete i cartocci e cuocete in forno a 200°C per 20 minuti.