

TROTA AL GINEPRO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di trota salmonata,
- timo,
- 1 foglia di alloro,
- 1 carota,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco,
- 4 bacche di ginepro,
- sale.

In mezzo litro d'acqua mettete una foglia d'alloro, una carota a rondelle, un po' di timo e prezzemolo.

Portate a bollore.

Cuocete i filetti di trota al vapore, sopra il liquido a bollore, per 10 minuti.

Scolateli e adagiateli in una terrina.

Fate ridurre a fuoco alto il liquido, unitevi un bicchiere di vino e uno d'aceto, quattro bacche di ginepro, sale.

Portate a bollore, versate sulle trote e fate raffreddare a temperatura ambiente.