

## TROTA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 1200 g,
- 600 g di pomodori maturi,
- 4 cipolle,
- 1 foglia di alloro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire la trota, salarla internamente e introdurre l'alloro e il prezzemolo.

Tagliare a rondelle i pomodori e le cipolle.

In una teglia versare 4 cucchiai d'olio, sistemarvi le verdure, poi adagiarvi il pesce, salare e mettere in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Versare sul pesce il vino e cuocere per altri 30 minuti.