

TROTA ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 5 persone:

- 1 trota di 2400 g,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1 manciata di erbe fresche (prezzemolo, aneto, timo),
- alcuni grani di pepe,
- 1 spicchio di aglio,
- 150 g di burro.

Pulite la trota attraverso le branchie, lavatela sotto l'acqua corrente ed asciugatela con cura; salatela, pepatela e spennellatela con l'olio.

Inserite nella cavità addominale le erbe lavate e asciugate, i grani di pepe, lo spicchio d'aglio tritato finemente e il burro a pezzetti.

Mettete la trota nell'apposito cesto per la cottura alla griglia e fatela cuocere sulla brace per 20-25 minuti.

La trota così preparata risulta saporita e mantiene intatta la sua polpa delicata.

Servitela semplicemente con fette di pane bianco e un vino bianco di buona qualità.