

TROTA ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote piccole,
- 5 cipolline,
- sale,
- pepe,
- 1 manciata di erbe aromatiche fresche,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 2 bicchieri di acqua,
- 1 bicchiere di panna calda.

Adagiare in una teglia abbastanza larga 4 piccole trote lavate, asciugate ed eviscerate.

Coprirle con 5 cipolline affettate finemente, condirle con sale e pepe e una manciata di erbe aromatiche fresche di vostro gradimento.

Versare sul tutto 2 bicchieri di vino bianco secco e 2 bicchieri di acqua.

Cuocerle per 15-20 minuti a fuoco lento.

Passare le trote in un piatto caldo di portata.

Far consumare a metà volume il brodo di cottura, unire 1 bicchiere di panna calda, filtrare e versare sulle trote.