

TROTA ALLA PANNA ACIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 1000 g,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 20 cl di panna,
- 1/2 limone (succo),
- 60 g di burro,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- 1 pizzico di timo,
- sale,
- pepe.

Pulire la trota, salarla e peparla.

Dorare in una teglia la cipolla con 30 g di burro, metterla in forno caldo a 170° per 30 minuti e bagnarla ogni tanto con il suo brodo.

Toglierla dal fondo e tenerla in caldo.

Unire il vino, il timo e portare ad ebollizione, unire la panna mescolata al limone e far restringere un poco.

Servire la trota con la salsa.