

TROTA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote da porzione,
- 200 g di mandorle pelate a fette,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 noce grande di burro,
- farina bianca.

Sviscerare le trote e lavarle ed asciugarle con un panno molto accuratamente.

Infarinare le trote e passarle in padella con olio a fuoco vivo, colorandole molto bene da tutti e due i lati.

Togliere dal forno e mettere le trote in una placca, quindi terminare la cottura in forno per circa 10 minuti a 160°, coprendole con foglie di carta alluminata.

A cottura ultimata mettere le trote in una pirofila e tenere in caldo, in una padella fare sciogliere una grossa noce di burro e fare tostare le mandorle, quindi cospargere le trote di mandorle e servire con un po' di prezzemolo tritato.