

TROTA ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 1000 g,
- farina,
- 60 g di burro,
- 1 limone (succo),
- 1 bicchiere di vino spumante,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- poca panna.

Tagliare a tranci la trota, infarinarli, spruzzarli con succo di limone e spumante, salare, pepare e cuocere per 15'-20', piano, lasciando ridurre il fondo.
Infine unire prezzemolo tritato e, a piacere, poca panna.