

TROTA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota di 1000 g,
- 250 g di burro,
- 250 g di funghi champignon,
- 50 g di farina,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 2 cipolle,
- 4 scalogni,
- 6 pomodori,
- 75 cl di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di brodo,
- aromi vari,
- sale,
- pepe.

Rosolate nel burro e olio le cipolle e gli scalogni tritati.

Unite i pezzi di trota infarinati e fate insaporire.

Unite il brodo, il vino bianco, i pomodori pelati tritati e un mazzetto di aromi.

Salate e pepate quindi proseguite la cottura a fiamma bassa per 30 minuti.

Al termine della cottura togliete i pezzi di trota dal tegame tenendoli al caldo; filtrate il fondo di cottura e rimettetelo sul fuoco lasciandolo ben addensare.

Fate insaporire nel burro i funghi affettati poi uniteli al fondo di cottura del pesce.

Fate amalgamare il tutto qualche minuto, quindi versate la salsa sul pesce, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.