

---

## TROTA CON FUNGHI E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trotelle da porzione,
- 12 cozze,
- 1/2 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- timo,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 30 g di funghi secchi,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida.

Pulite le trote, conditele internamente con sale, pepe e un po' di timo.

Spennellatele d'olio, adagiatele in una pirofila imburrata con cipolla, carota e sedano tritati.

Distribuite qualche fiocchetto di burro, coprite con un foglio d'alluminio e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Togliete la carta, spruzzate con due bicchieri di vino, aggiungete i funghi strizzati, cuocete per altri 10 minuti.

In ultimo unite le cozze sgusciate.