

## TROTA FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di noci tritate,
- 1/2 limone (succo),
- 1/2 bicchiere di panna,
- 2 cucchiaini di salsa di rafano,
- sale,
- pepe,
- 4 trote,
- abbondante prezzemolo.

Amalgamare 400 g di noci tritate, il succo di 1/2 limone, 1/2 bicchiere di panna, 2 cucchiaini di salsa di rafano, sale e pepe quanto basta: con questo composto farcire la metà di 4 trote, lavate e pulite.

Passare le trote al grill 5 minuti per lato.

Spalmare sul un lato di ogni pesce la rimanente parte del composto e rimettere al grill finché non sia formata una crosta abbrustolita.

Servire le trote calde con molto prezzemolo tritato al momento.