

TROTA IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote da 300 g,
- 13 cl di latte,
- 60 g di farina 00,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- limone a spicchi.

Mescolare il sale con la farina e mettere il tutto in un piatto piano.

Immergere il pesce nel latte, scolare l'eccesso e passarlo subito nella farina.

In una padella larga scaldare l'olio ed il burro e mettervi il pesce, rosolandolo a fuoco medio per qualche minuto (almeno 4-5) finché cotto.

Fare attenzione a non rompere il pesce nel rigirarlo: in generale il pesce andrebbe girato una volta sola, proprio per evitare che si 'disintegri'.

Servire su un piatto da portata con fettine di limone.