

TROTA PROFUMATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota di 800 g,
- alcune foglie di alloro,
- rosmarino,
- alcune fettine di limone,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare e asciugarla la trota; farcirla con 1 cucchiaio di olio, sale, foglie di alloro e rosmarino.

Adagiare la trota su un foglio di carta stagnola, aggiungere altre foglie di alloro e delle fettine di limone e chiudere il cartoccio.

Far cuocere in forno a 220 gradi per 45 minuti circa e servire.