

# TROTA SALMONATA AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di trota salmonata,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 200 g di tonno sott'olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di capperi sott'aceto,
- 2 uova sode,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1/2 limone,
- sale,
- 1 costa di sedano.

Mettere le verdure a pezzi in una teglia con 1 l di acqua bollente, il vino, il tonno spezzettato e i filetti di trota.

Coprire con un foglio di alluminio e porre in forno caldo a 250' per 20'.

Scolare i filetti di pesce e frullare il tonno e le verdure cotte, 1 cucchiaino di capperi, i tuorli sodi, il succo di limone e un po' di liquido di cottura.

Servire la trota con la salsa.