

TROTA SALMONATA ALLA PANNA ACIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 800 g,
- 50 g di burro,
- sale,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 150 g di panna,
- 2 limoni (succo).

Pulire, lavare e tagliare le pinne a una trota salmonata di 800 g di peso.

Fondere 50 g di burro in una teglia da forno e adagiarvi la trota salata dentro e fuori.

Far cuocere per 20 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Passare la trota sul piatto di portata e tenerla al caldo.

Passare al fuoco il fondo di cottura e aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco.

Far sfumare il vino a fiamma vivace e aggiungere 150 g di panna acidificata con il succo di un limone.

Far consumare a metà e unire il succo di un limone.

Aggiustare di sale e versare la salsa sulla trota.