

TROTA SALMONATA AVVINAZZATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata di 1000 g,
- 1/2 limone,
- alcune bacche di ginepro,
- sale,
- pepe in grani,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 100 cl di vino bianco secco.

Pulire la trota e inserirle nell'interno una scorza di limone, sale e pepe in grani.

Adagiarla a freddo in una casseruola e ricoprirla di vino bianco con l'aggiunta di 1 mestolo d'acqua, del prezzemolo tritato e del succo di mezzo limone spremuto.

Porre sul fuoco, portare ad ebollizione e lasciare cuocere 15 minuti per parte.

Servire la trota aperta in due, con il fondo di cottura che si sarà condensato formando una salsa.