

TROTE AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote medie,
- salvia,
- origano,
- menta,
- maggiorana,
- timo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare gli aromi e metterli in una ciotola con molto olio, sale e pepe.

Far macerare le erbe per almeno 2 ore.

Pulire le trote e irrorarle, internamente ed esternamente, con la salsa alle erbe.

Cuocere in forno caldo a 170 gradi per circa 40 minuti.