

TROTE AL BRANDY 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di burro fuso,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di brandy,
- 2 cucchiaini di pinoli,
- 1 limone (succo),
- pepe,
- sale.

Mescolare i pinoli tritati con pangrattato, prezzemolo, brandy, burro, sale e pepe.

Riempire con il composto il ventre delle trote.

Colorirle nell'olio caldo.

Girarle con una paletta e, appena dorate, sistemarle su un piatto di portata, irrorarle con il succo di limone e servirle.