

TROTE AL BRANDY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di trota (pesci da 200 g l'uno),
- 1 cucchiaio di farina,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchierino di brandy,
- 20 g di burro,
- 3 cucchiari di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate le pinne alle trotelle e, sempre con le forbici, praticate sul ventre un lungo taglio che arrivi sin sotto la testa; estraete le branchie e le interiora.

Lavate bene i pesci all'interno e asciugateli.

Mettete sul fuoco un largo tegame con il burro e l'olio; mentre si scaldano infarinate le trotelle, scuotendole per far cadere la farina in eccesso, poi sistematele nel recipiente salandole e pepandole a piacere.

Cuocetele prima da una parte e poi dall'altra calcolando 5 minuti circa per ogni lato; irroratele quindi con il vino e quando sarà evaporato (a fiamma viva) voltate i pesci con delicatezza e versatevi sopra il Brandy, lasciandolo evaporare rapidamente.

Disponete le trotelle su un piatto caldo, irrorate con il sughetto di cottura e servite.