

TROTE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- 4 fette di prosciutto crudo,
- 400 g di patate,
- salvia,
- sale,
- olio d'oliva,
- pepe.

Pulire le trote, introdurvi la salvia, il sale e il pepe.

Avvolgerle nelle fette di prosciutto.

Sbucciare e lavare le patate, tagliarle a fette, sistemarle in una teglia e condirle con sale, pepe, salvia e un po' di olio.

Disporvi le trote, ricoprire con 25 cl di acqua e infornare a 180 gradi per 50 minuti.