

# TROTE AL VINO ROSSO

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di trota (pesci da 200 g di l'uno),
- 3 carote,
- 2 cipolle piccole,
- 1 mazzetto di timo, prezzemolo e alloro,
- 20 g di farina,
- 6 cucchiaini di sugo di carne,
- vino rosso,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe.

Stufate delicatamente in 30 g di burro le carote e le cipolle affettate sottilmente insieme al mazzetto di odori cucito in una garza.

Imburrate una teglia da forno con coperchio, in cui le trote possano stare in un solo strato, coprite il fondo con le carote e le cipolle stufate, condite dentro e fuori le trote (ben svuotate e lavate) con sale e pepe, adagiatele sopra gli ortaggi e versate nella teglia vino rosso fino a ricoprirle.

Incoperchiate e mettete sul fornello.

Appena si leva il bollore, passate la teglia, sempre coperta, in forno a calore moderato per 10 minuti.

Ora sgocciolate le trote, disponetele nel piatto da portata ben caldo, passate al passino il fondo di cottura, fatelo bollire finché si è addensato come uno sciroppo, incorporateci poco alla volta 50 g di burro, che avrete prima impastato con la farina, riportate a ebollizione mescolando e dopo 2 minuti aggiungete il sugo di carne (il cosiddetto fondo bruno).

Completate fuori dal fuoco la salsa con altri 20 g di burro, versatela sulle trote e servite accompagnando, se credete, con patate al vapore.