

## TROTE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- aglio,
- sale,
- pepe,
- 2 arance tarocco,
- prezzemolo.

Strofinare con sale grosso o crusca la pelle delle trote per eliminarne la viscosità.

Svuotarle, lavarle e asciugarle.

Strofinare con l'aglio una pirofila e porvi le trote.

Aggiungere olio d'oliva, sale e pepe.

Cuocere, coperto, a bagnomaria per circa 20'.

Sbucciare un'arancia e tagliarne a filini la buccia.

Spremere le arance.

Terminata la cottura, versare sul pesce il succo di arancia e spolverizzare con prezzemolo tritato.

Guarnire con la scorza e ciuffi di prezzemolo.