

TROTE ALLE MANDORLE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di trota,
- sale,
- pepe,
- burro,
- 2 limoni (succo),
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- 150 g di panna,
- 150 g di mandorle sbucciate.

Pulite le trote, conditele con sale e pepe e disponetele in una pirofila da forno largamente imburato, aggiungetevi il sugo dei limoni, un po' di prezzemolo e erba cipollina tritati, e mettete in forno caldo per una decina di minuti. Fate scaldare la panna, versatela sulle trote, cospargete con le mandorle sbucciate, tagliate a filetti e leggermente imbiondite nel forno e fate cuocere ancora per una decina di minuti prima di servire.