

TROTE ALL'UNGHERESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- farina,
- sale,
- paprica dolce,
- burro,
- 500 g di patate lessate e affettate,
- prezzemolo tritato.

Lavare, sventrare, asciugare 4 trote, infarinarle e condirle con sale e paprica dolce.

Friggerle nel burro da entrambi i lati e metterle sul piatto di portata contornandole con 500 g di patate lessate e affettate.

Cospargere il tutto con prezzemolo tritato e irrorare con 100 g di burro fuso.

Passare al forno a calore tenue, fino al momento di servire.