

## TROTELLE AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di trotelle (pesci da 250 g l'uno),
- 50 g di uvetta sultanina,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta.

Squamate i pesci, puliteli e lavateli, salateli e pepateli internamente poi metteteli in una teglia irrorate con 2 cucchiaini di olio e cuocete in forno caldo a 200°C per circa 20-25 minuti, voltando i pesci una volta.

Nel frattempo tritate finemente la cipolla e fatela appassire in 2 cucchiaini d'olio.

Aggiungete sedano e carota tagliati a rondelle, qualche fogliolina di salvia e le fogliette del rametto di rosmarino.

Lasciate appassire le verdure indi aggiungete l'uvetta strizzata, salate, pepate e irrorate con l'aceto che lascerete evaporare.

Togliete le trote dal forno, irroratele con il sughetto di verdure e servite.