

Trota alla Comasca

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 4 trote piccole (200 g l'una possibilmente)
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di burro
- 2 acciughe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 limone
- prezzemolo, rosmarino e sale q.b.

Metodo

1. Pulire le trote e asciugarle.
2. Praticare con un coltello delle incisioni diagonali da entrambe le parti per velocizzarne in seguito la cottura e l'assorbimento della marinata.
3. Preparare una marinata con olio, sale, succo di limone, cipolla affettata e prezzemolo tritato; unirvi le trote e lasciarvele per due ore circa.
4. Scaldare una piastra e porvi il pesce ad arrostito a fuoco vivo per 10 minuti da ambo le parti con un po' di rosmarino.
5. Mentre cuociono le trote preparare il sugo sciogliendo in una padella il burro e le due acciughe pestate con un po' di prezzemolo, aglio e un bicchiere di vino bianco secco con un pizzico di sale.
6. Una volta cotte le trote, deporle in un piatto da portata ben caldo e versare il sugo sul pesce.
7. Servire con patate bollite con un po' di prezzemolo.