

FILETTI DI TROTA AL FORNO

Preparare un composto di pangrattato, parmigiano, aglio prezzemolo e salvia tritati con olio e poca acqua.

Stendere i filetti di trota in una pirofila, salare, spruzzare con succo di limone ed in fine coprire col composto preparato. Irrorare con un filo di olio e passare al forno 180° per circa venti minuti.

RICETTE DI CUCINA