

Trota con patate e rosmarino

Tempo: 40'

Ingredienti: (dose per 4 persone)

4 trote da porzione - patate g 300 - cipolla g 150 - rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Conto calorie: kcal 298 (KJ 1247) a porzione

Raschiate leggermente le trote; lavatele e asciugatele con un doppio foglio di carta assorbente da cucina, salatele e pepatele. Pelate le patate, riducetele a fettine sottili e mettetele in una pirofila insieme con la cipolla ad anelli, un filo d'olio, sale, pepe; infornate a 170° per 15', poi accomodate nella pirofila anche le trote, aromatizzatele con rosmarino e proseguite la cottura in forno ancora per 15' circa. Servite la preparazione nella teglia di cottura.

Ricette di cucina

