

## TROTA DI ANGIOLINO

Sfilettare una trota piuttosto grossa e friggerla in poco olio bollente dalla parte della pelle per qualche minuto.

Preparare una salsina con olio limone sale, e qualche foglia di salvia tritata grossolanamente. Togliere dalla padella l'olio rimasto, aggiungere la salsina e terminare la cottura.