

TROTA IN SALSA

INGREDIENTI

2 Trote bianche medie
1 vasetto piccolo di capperi
4 acciughe
Prezzemolo
Olio d'oliva
1 litro di vino bianco da tavola
1 litro d'aceto bianco
una gamba di sedano
uno spicchio d'aglio
un rametto di rosmarino
1 cipolla
1 carota

PREPARAZIONE

Prima di cuocere la trota preparare un brodo vegetale con il vino, l'aceto, il rosmarino, la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio. Fare bollire il brodo per 30 minuti, poi cuocere la trota in questo brodo per 7 minuti non di più. Quando la trota è cotta togliere la pelle e tutte le lisce. A parte frullare i capperi, le acciughe e il prezzemolo. Mettere tutto in una pentola con dell'olio d'oliva e un pò di dado in polvere. Fare bollire per 5 minuti. Amalgamare il composto ottenuto insieme alla trota.

