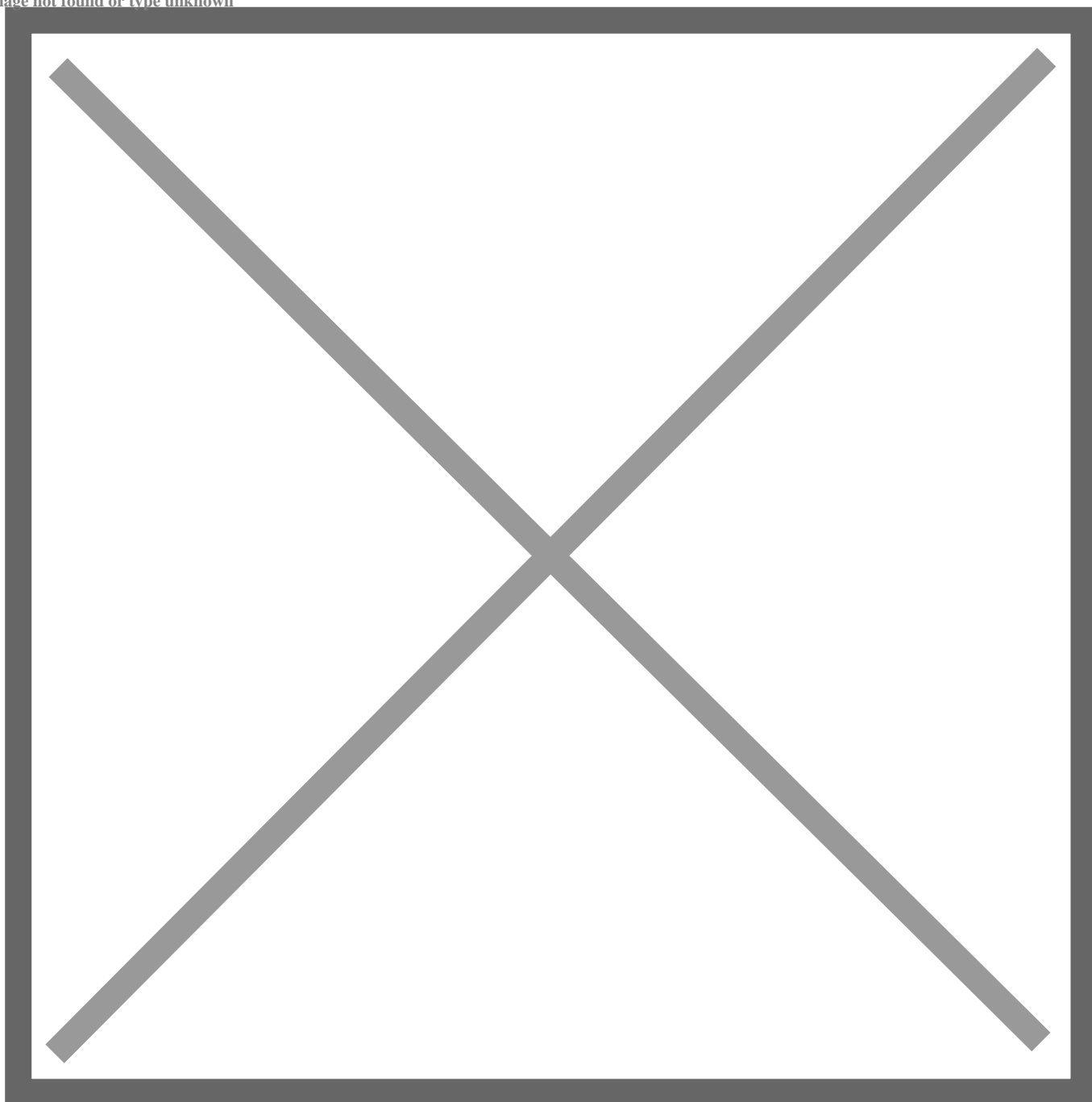


# Trota al limone

Image not found or type unknown



## Ingredienti per 1 persona

- ️️️️️️️ 300 g circa di trota fario
- ️️️️️️️ 1/4 di bicchiere di vino bianco
- ️️️️️️️ spicchetto di aglio
- ️️️️️️️ 1/2 limone

- €€€€€€€€ rosmarino

- €€€€€€€€ olio extravergine di oliva

- €€€€€€€€ sale

- €€€€€€€€ pepe

## Esecuzione

Pulire e lavare la trota. Preparare un trito di rosmarino e aglio e farvi rosolare la trota da ambo I lati con olio extravergine di oliva, prestando molta attenzione a non romperla mentre la si gira. Salare e pepare a piacimento. Unire il succo di mezzo limone, poi il vino bianco per ultimare la cottura della troia; se necessario, aggiungere un po' di acqua calda.