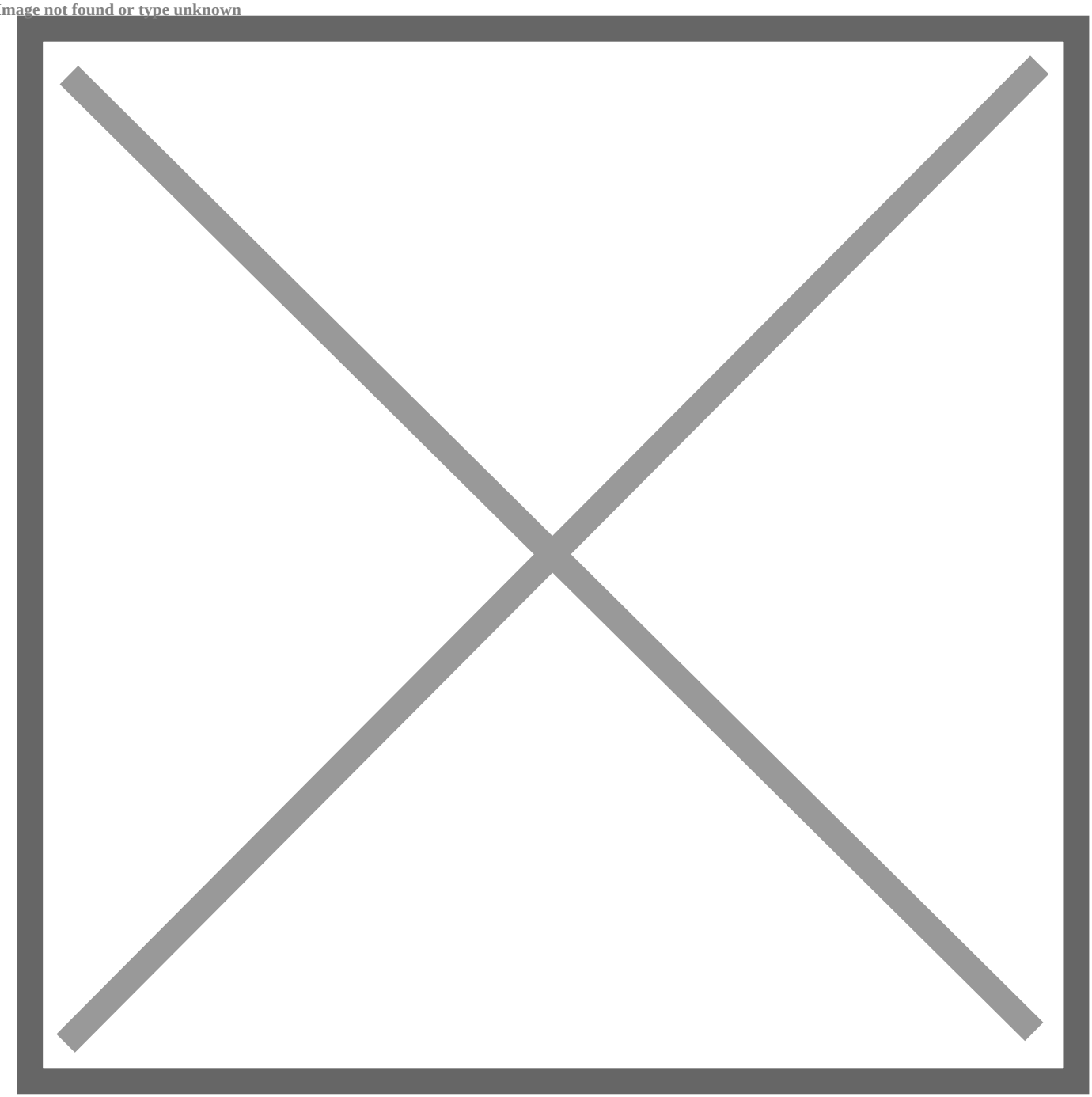
Trote alla griglia

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 400 g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- limone

- €€€€€€€ prezzemolo
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Pulire, squamare ed eviscerare le trote. In un piatto preparare a parte del pane grattugiato con un po' di aglio e prezzemolo tritati, pepe e olio extravergine di oliva. Passare quindi le trote su questa panatura e metterle a cuocere sulla griglia, bagnandole di tanto in tanto con un po' di olio mescolato a succo di limone. Aggiustare di sale, se occorre, e servirle ben calde.