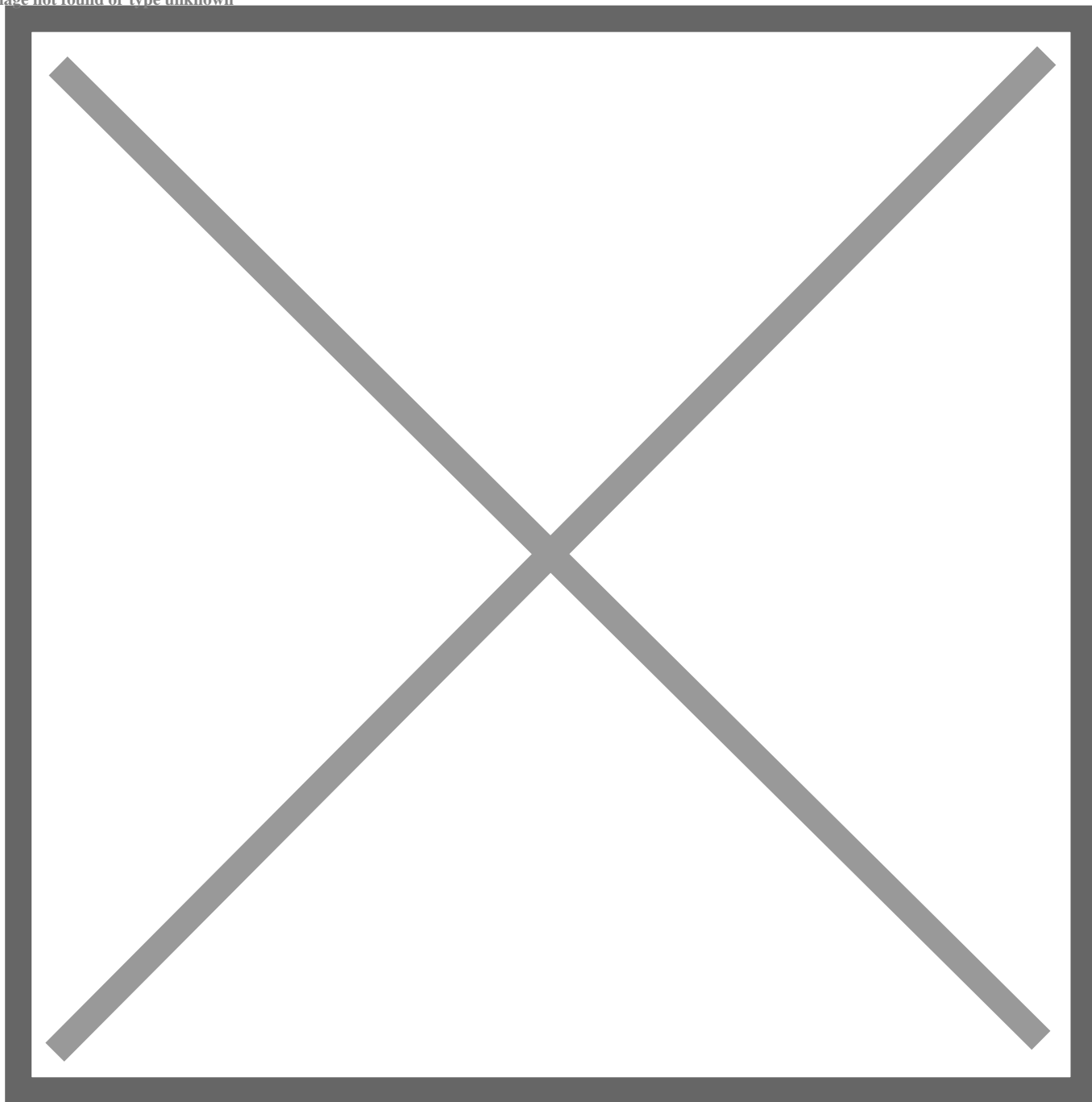


Trote alla griglia

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.