



Trota alla certosina



Ingredienti per 4 persone

150 g	Code di gamberi
20 g	Burro
n° 6	Filetti di trota
n° 1	Bicchierino di Marsala
n° 1	Piccolo tartufo nero (50 gr)
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
n° 1	Cucchiaino di succo di limone
q.b.	Sale

Preparazione

1. Lavare i filetti di trota e asciugarli bene.
2. Spazzolare il tartufo, lavarlo e tagliarlo a fette sottili.
3. Sgusciare infine le code di gamberi, lavarle e asciugarle.
4. Adagiare i filetti di trota in una teglia appena imburata, irrorarli con il Marsala; unirvi le code di gamberi e cospargerli con le fettine di tartufo e il prezzemolo tritato, insaporirli infine con un pizzico di sale e una presa di pepe.
5. Mettere la teglia in forno caldo per 10 minuti.
6. A fine cottura togliere la teglia dal forno e scolare i filetti di trota.
7. Versare il fondo di cottura in un tegamino e, dopo averlo filtrato, aggiungervi il succo di limone e far restringere un po' la salsa.
8. Servire caldi, accompagnandoli con la salsa preparata.