



Trota alla mugnaia



Ingredienti per 4 persone

1 kg	Trote
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
n° 1	Cucchiaino di farina 00
n° 4	Cucchiari di olio d'oliva
n° 2	Spicchi di aglio
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Pulire, lavare le trote e asciugarle con la carta assorbente.
2. Passare le trote nella farina bianca infarinandole bene da entrambi i lati.
3. Con prezzemolo ed aglio preparare un bel trito finissimo.
4. Mettere le trote in una teglia con dell'olio, salare, pepare e spolverizzare con il trito di prezzemolo ed aglio.
5. Mettere la teglia con le trote in forno caldo e cuocere per 10 minuti.
6. Spruzzare infine con il limone e lasciare cuocere il tutto ancora per 10 minuti.

Servire calde.