



## ***Trota salmonata al cartoccio***



### **Ingredienti per 4 persone**

n° 4	Trote salmonate da 300 g l'una
n° 2	Spicchi di aglio
n° 4	Cucchiari di olio extravergine di oliva
n° 1	Cucchiaino di salsa di soia
n° 1	Cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
n° 1	Lime
n° 1	Porro
q.b.	Sale e pepe nero

### **Preparazione**

1. Lavare il pesce e tamponarlo con carta assorbente da cucina.
2. Preparare quattro fogli di stagnola sufficientemente ampi da contenere le trote e appoggiarvele sopra.
3. In una ciotola preparare il condimento mescolando l'aglio tritato, l'olio, la salsa di soia, lo zenzero, il porro tagliato a rondelle, il succo e la buccia grattugiata del lime, un pizzico di sale e pepe.
4. Mettere parte del condimento nelle pance delle trote e utilizzare il resto per condire l'esterno.
5. Chiudere i due cartocci, sistemarli in una pirofila e infornare a 200 °C per 10-15 minuti.