

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Trote alle mandorle

Strawberry · Monday, December 14th, 2009

Ingredienti: (4 persone)

- 4 trote da 200 gr l'uno
- 150 gr mandorle
- 100 gr farina
- 40 gr burro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale
- pepe

Preparazione:

Sviscerate le trote, eliminate la coda e le spine, lavatele asciugatele e passatele nella farina. Mettetele in una pirofila e passarle al forno per venti minuti circa a 160°. Togliere dal forno, coprirle con la carta stagnola, e rimettere al forno per altri dieci minuti. In un tegamino con il burro, mettete le mandorle sgusciate e tagliate a pezzi, scottatele per qualche minuto, aggiungete il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Disponete le trote su di un piatto da portata cospargetele con le mandorle e condite con un filo di olio.

This entry was posted on Monday, December 14th, 2009 at 6:01 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.