

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Trote con le noci

Strawberry · Wednesday, October 10th, 2012

Ingredienti:(2 persone)

- 2 trote pulite
- 100gr noci
- un bicchiere di vino bianco
- 4 foglie di salvia
- 4 cucchiaini di panna da cucina
- burro
- sale pepe

Preparazione:

Imburrate una pirofila e disponete le due trote, salate e pepate, aggiungete il bicchiere di vino e infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti. In una padella, mettere una noce di burro, le foglie di salvia, le noci minuzzate grossolanamente, la panna e far legare per alcuni minuti, Stendete la salsa sulle trote e rimettere in forno per circa 15 minuti.

This entry was posted on Wednesday, October 10th, 2012 at 7:34 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.