Filetto di trota in crosta di patate

Pubblicato: 24-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 filetto di trota
- 2 grosse patate
- sale, pepe
- rosmarino
- 1 spicchio d'aglio

Preparazione:

Togliere la pelle e le spine alla trota, tagliarla in due pezzi.

In una teglia da forno unta d'olio mettere metà delle patate fatte a rondelle, dividere in due parti, mettere in ognuna il filetto di trota e ricoprire con il resto delle patate.

Schiacciare leggermente le patate per farle aderire bene, salare e pepare e cuocerle al forno a 200° con un rametto di rosmarino e l'aglio.