Involtini di trota salmonata

Pubblicato: 10-04-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 trota salmonata
- Pan grattato
- prezzemolo
- cognac
- 30 gr. di burro
- sale e pepe
- salvia e rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- delle cimette di luppolo lessate

Preparazione:

Diliscare la trota, dividere in quattro filetti e appiattirli leggermente.

Preparare la farcia con 4 cucchiai di pan grattato, 2 cucchiai di cognan, prezzemolo e il burro.

Amalgamare bene, aggiungere sale e pepe, adagiare in ogni filetto un pò della farcia e delle cimette di luppolo.

Arrotolare e femare con dello spago da cucina.

Far rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio, adagiare gli involtini, un rametto di rosmarino e alcune foglie di salvia.

Cuocere per circa 15 minuti aggiustando di sale e pepe.