

SECONDI DI PESCE

Trota alla provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Trotelle da porzione	4
Pomodori	4
Peperone rosso	1
Olive nere	100 g
Patate	3
Vino bianco secco	2 bicchieri
Burro	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pelate le patate, tagliatele a rondelle e scottatele per 10 minuti in mezzo litro d'acqua con due bicchieri di vino. Sgocciolatele, salate, pepate e portatele a cottura in un tegame con un po' d'olio.
- 2 Spellate i pomodori e tagliateli a dadini. Mondate il peperone e tagliatelo a striscioline. Senza alcun condimento fateli asciugare in due tegami separati.
- 3 Quando sono pronte insaporite ciascuna verdura con 25 g di burro ciascuno. In un altro tegame cuocete, in due cucchiari d'olio, le trote 10 minuti per parte.
- 4 Quando sono cotte spellatele. Distribuite sul fondo del piatto da portata la dadolata di pomodoro. Mettete le trote al centro e intorno le patate, le olive snocciolate e il peperone.
- 5 Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Marino DOC, Gravina DOC.