

Trota con salsa alle erbe

Ingredienti per 4 persone

4 trote
 4 rametti di timo
 1 rametto di aneto
 1 limetta
 sale, pepe macinato fresco
 2 cucchiaini di olio di oliva

Salsa per la padella aromatica

2 dl/200 ml vino bianco / fondo di pesce
 rosmarino, timo, aneto, grani di pepe, coriandolo
 1 limone, ben tagliato
 1 spicchio d'aglio, pigiato
 2 spicchi d'aglio



Preparazione



Condire l'interno delle trote con sale e pepe, farcire con le erbe, spremere la limetta e versare il succo sul pesce. Incidere le trote (5 mm) ca. 3 volte su ogni lato con un coltello affilato.

Preparazione sul grill

Versare la salsa nella padella aromatica, togliere la griglia, collocare la padella nell'imbuto, inserire nuovamente la griglia. Preriscaldare il grill a coperchio chiuso durante almeno 15 minuti sul massimo grado.

Ridurre il calore, lasciar cuocere le trote al centro della griglia scottante durante ca. 12 - 15 minuti a 200° C.

Per il grill sferico a gas

Imbuto posizione normale 
 Coperchio chiuso
 Accessori da grill necessari padella aromatica e griglia
 Preriscaldamento ca. 15 minuti sul grado  con la padella aromatica piena inserita nell'imbuto e a coperchio chiuso