



Secondi piatti tradizionali

FILETTI DI TROTA IN PADELLA



Ingredienti

2 FILETTI DI TROTA
GIA' PULITI
.....
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO CO.P.A.P
.....
PREZZEMOLO q.b.
.....
SALE q.b.
.....
1/2 LIMONE
.....
OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA

Procedimento

- Prendete il prezzemolo fresco, lavatelo e tritatelo.
- Prelevate il succo di mezzo limone e filtratelo.
- Prendete una padella antiaderente ed adagiate all'interno i filetti di trota posizionandoli dalla parte della pelle. Fate cuocere a fuoco moderato per 4-5 minuti.
- Girate i filetti di trota e cuocete per altri 4 minuti.
- Aggiungete gli spicchi di Aglio Bianco Piacentino come insaporitore, l'olio evo, il prezzemolo e il succo di limone.
- Coprite con il coperchio e fate cuocere per altri 3 minuti a fiamma bassa.
- Servite ben caldi.