# FILETTI DI TROTA ALLA MOLLICA DI PANE AROMATICA

Ingredienti per 6 persone:

- 3 trote
- 200 g di pancarrè
- 35 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 10 cl di vino bianco
- timo
- maggiorana
- alloro
- salvia
- rosmarino
- aglio
- prezzemolo
- farina tipo 00
- sale

Pulire, lavare, sfilettare e spinare le trote.
Salare e passare alla farina i filetti di trota ottenuti.
Fare dorare in ambedue i lati in una padella con dell'olio molto velocemente senza far cuocerli troppo.
Poggiare dentro una teglia unta e cospargere con una mollica di pane aromatica procedendo nel seguente modo: dentro una terrina, sbriciolare la mollica di pane, versare l'olio d'oliva, il vino bianco e tutte le erbe aromatiche sopra elencate in uguale proporzione senza esagerare per evitare che la mollica diventi troppo forte di gusto.
Passare a gratinare in forno e finire di cuocere.
Servire con un filo d'olio d'oliva extra vergine crudo accompagnando con delle patate possibilmente bollite.