ZUPPA DI TROTE AL MÀSINO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di trote di torrente,
- burro,
- olio d'oliva,
- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 2 gambi di sedano,
- timo,
- maggiorana di monte,
- 1 pizzico di origano,
- 1 pizzico di pepe,
- sale,
- 1 cucchiaio di pomodori freschi o pelati,
- alcune fette di pane dorato al burro,
- salvia,
- alloro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 cucchiaio di farina,
- 2 cucchiai di crema di latte,
- prezzemolo.

Dalle trote si ricavino i filetti che, infarinati, vanno dorati al burro e salvia.
Con i resti del pesce si prepari il brodo unendovi una carota, un gambo di sedano, una cipolla e due foglioline di alloro.
A parte si soffriggano due carote, due cipolle e due gambi di sedano; poi, si unisca al soffritto il brodo passato allo staccio, una cucchiaiata di pomodori freschi o pelati, un pizzico di origano, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un pizzico di pepe, sale e una bella manciata di foglioline di timo e maggiorana di monte.
Si lasci cuocere il brodo per almeno un'ora, legandolo con mezzo cucchiaino di farina precedentemente sciolta in un paio di cucchiai di crema di latte.
Quando il brodo è pronto, lo si versi sui filetti di trote (già dorati al burro), tenendo il tutto in lenta ebollizione per dieci minuti.
Al momento di servire si preparino i crostoni di pane passati al burro.
Pronti, vi si versi sopra la delicatissima zuppa, dopo avervi cosparso un battuto di prezzemolo.