

TROTA AFFUMICATA IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di trota affumicata,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 2 cucchiaini di senape,
- 2 cucchiaini di cipollina tritata,
- sale,
- pepe.

Pulire le trote e separare accuratamente i filetti, disporli uno accanto all'altro in un piatto di portata fondo.
Mescolare gli altri ingredienti fino a ottenere una salsa ben amalgamata; aggiustarla di sale e di pepe, se necessario, e versarla sul pesce.
Far riposare in luogo fresco.