

TROTA ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trotelle da porzione,
- 4 pomodori,
- 1 peperone rosso,
- 100 g di olive nere,
- 3 patate,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pelate le patate, tagliatele a rondelle e scottatele per 10 minuti in mezzo litro d'acqua con due bicchieri di vino. Sgocciolatele, salate, pepate e portatele a cottura in un tegame con un po' d'olio.

Spellate i pomodori e tagliateli a dadini.

Mondate il peperone e tagliatelo a striscioline.

Senza alcun condimento fateli asciugare in due tegami separati.

Quando sono pronte insaporite ciascuna verdura con 25 g di burro ciascuno.

In un altro tegame cuocete, in due cucchiari d'olio, le trote 10 minuti per parte.

Quando sono cotte spellatele.

Distribuite sul fondo del piatto da portata la dadolata di pomodoro.

Mettete le trote al centro e intorno le patate, le olive snocciate e il peperone.