

TROTA FARCITA CON MANDORLE E YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 2 trote salmonate,
- 100 g di mandorle tritate,
- 2 limoni,
- 15 cl di yogurth,
- cumino,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 100 g di mandorle tritate,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 15 cl di yogurth,
- 1/2 peperone verde,
- sale,
- pepe.

Pulite le trote, lavatele.

Con le mandorle, lo yogurth, il succo dei due limoni, un po' di cumino, sale e pepe, fate un composto e riempitene le trote. Ungete d'olio una teglia da forno, disponetevi i pesci, spennellateli con un po' d'olio e cuocete in forno per mezz'ora.

Nel frattempo preparate la salsa: mescolate in un pentolino le mandorle col vino, lo yogurth, sale e pepe; fate sobbollire per dieci minuti.

Prima di servire completatela col peperone a listarelle.

Disponete le trote sul piatto da portata, ricopritele con la salsa e servite.