

TROTE AL FORNO CON SCAGLIETTE DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- 100 g di panna da cucina liquida,
- 150 g di mandorle sbucciate tostate,
- 1 cipollina,
- prezzemolo tritato,
- 1 limone (succo),
- burro,
- sale,
- pepe.

Pulite con cura le trote, sciacquatele sotto l'acqua corrente e lasciatele sgocciolare per circa 10 minuti.

Subito dopo, conditele con sale e pepe e disponetele in una teglia precedentemente unta di burro.

Dopodiché, irroratele con il succo di limone e cospargetele con un trito di prezzemolo e cipolla, precedentemente puliti, sciacquati e asciugati con della carta assorbente da cucina.

Cuocetele in forno caldo per 20 minuti circa e a metà cottura, aggiungete la panna liquida (calda) e le mandorle tostate e tritate grossolanamente.

Continuate la cottura e servitele subito calde.