

TROTE AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 trote di 500 g,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- alcuni gambi di prezzemolo,
- timo,
- 50 cl di vino bianco aromatico,
- sale marino,
- pepe bianco in grani.

Lavare le verdure, tagliarle e metterle in una pesciera con gli aromi, le spezie, il vino e 1/2 litro d'acqua. Portare ad ebollizione quindi deporvi con l'apposita griglia la trota avendo cura che non sia a contatto col liquido. Coprire e cuocere per il tempo necessario.