

TROTE ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trote,
- 50 g di burro,
- 4 uova,
- 1 limone,
- salvia,
- sale,
- pepe.

Lavare, pulire e asciugare le trote.

Salarle, peparle e sistamarle in una pirofila con 50 g di burro e due foglie di salvia.

Cuocere per 15 minuti.

Battere le uova con sale, pepe e il succo di limone.

Versare il composto sulle trote e cuocere per altri 8 minuti.