

## Trota al cartoccio



### Per 4 persone

4 trote (350 g l'una)  
80 g di burro  
50 g di cipolle  
30 g di carote  
30 g di porri  
30 g di sedano  
30 g di champignon  
dragoncello, prezzemolo, basilico tritati finemente  
sale, pepe  
4 fogli di alluminio  
vino bianco

Pulire e lavare le trote, quindi asciugarle delicatamente con della carta assorbente, salarle e peparle. Tagliare il burro a pezzettini e introdurlo nella pancia dei pesci assieme alle erbe aromatiche tritate. Stendere i fogli di alluminio con la parte lucida rivolta verso l'alto e cospargerli di burro riscaldato. Adagiare su ogni foglio di alluminio una trota e ricoprirla con la verdura (cipolle, carote, porri, sedano, champignon) tagliata a striscioline e sbollentata. Versare qualche goccia di vino bianco e poi chiudere i cartocci arrotolandoli bene intorno al pesce. Disporre le trote su una graticola e cuocerle nel forno preriscaldato.

**Tempo di cottura:** 220 gradi

**Tempo di cottura:** 15-20 minuti

### Suggerimento:

Per controllare se il pesce è cotto toccatelo con un dito: se offrirà poca resistenza vuol dire che è pronto.