

Ricette/ **Filetti di trota alle olive nere**

Ricetta per 4 persone:

4 filetti di trota

100 g. di olive nere

300 g. di pomodori freschi a spicchi

1 dl. di vino bianco

olio extravergine di oliva

aglio

prezzemolo

sale

pepe

farina

Tempi di preparazione: 20 minuti

Infarinare i filetti, salarli, peparli e cuocerli in olio caldo. Bagnare con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere le olive nere e i pomodori tagliati a spicchi. Cuocere qualche istante, quindi cospargere di aglio e prezzemolo tritati. Servire accompagnati con patate bollite.

A cura dell' **Associazione Piscicoltori Italiani**