

Trota marinata di Gallicano: *(ristorante agriturismo l'Eremo di Calomini Com Vergemoli)*

Ingredienti: filetti di trotelle garfagnine 200 g, Aceto, vino, sale, farina bianca.
Erbe aromatiche (prezzemolo basilico, erba cipollina, aglio, menta)

Prendere i filetti di trota infarinarli e friggerli in olio extravergine di oliva, a cottura ultimata deporli a raffreddare dopo averli salati e cosparsi di aceto e vino.

Una volta raffreddati riporne uno strato in un contenitore, cospargerli con le erbe trita finemente e continuare fino a riempire il contenitore, avendo cura di eliminare gli eventuali spazi vuoti. Una volta riempito il contenitore, ricoprire con olio extravergine e lasciare insaporire per almeno due giorni.
