

Trotelle alla Vallegrande di Roncagliana: (Sig.ra Duse Lemetti Ponte di Campia)

Dosi per 4 persone:

800 g di trote della Garfagnana, farina di grano o granturco, una cipolla, erba cipollina, rosmarino e melissa.

Lavate, asciugate, infarinate le trote, friggetele in abbondante olio o strutto, aspettate che siano ben cotte e colorate, per essere disposte in una zuppiera. Quindi, una trota per volta, togliere tutte le lisce, spezzettandola, il tutto **con le mani**, unire la cipolla tagliata a striscioline e gli altri erbi, (poco rosmarino), tritati finemente e aggiustare di sale, pepe e aceto. Mescolare il tutto **con le mani**, perché i sapori vengano bene assorbiti dalle trote spezzettate. Servire magari con patate fritte nello strutto.