

## **TRUTA GRELHADA NA CHURRASQUEIRA**

### **Ingredientes:**

- 6 trutas;
- 3 colheres de manteiga derretida;
- 1 colher e 1/2 de cebola picada;
- 3 colheres de farinha de trigo;
- 2 dentes de alho amassados com uma colher de sal, pimenta e páprica a gosto.

### **Modo de preparo:**

- Lave as trutas e seque-as com papel absorvente.
- Passe a manteiga derretida por dentro e por fora da truta.
- Misture a cebola com o alho e coloque na barriga da truta.
- Salpique pimenta e páprica.
- Polvilhe levemente com farinha de trigo por fora.
- Coloque as trutas, lado a lado, em uma grelha untada e deixe assar durante 5 minutos, ou até que o peixe adquira a coloração marrom claro.
- Vire cuidadosamente com uma espátula e deixe assar o outro lado.