

## TRUTA COM AMÊNDOAS

### Ingredientes:

- 4 trutas;
- 1/2 xícara de amêndoas cortadas em fatias;
- 1 xícara de manteiga;
- 1 limão;
- 1 colher de tempero finas ervas (salsa, estragão e cebolinha);
- sal e pimenta do reino a gosto.

### Modo de Preparo:

- Lave as trutas e enxugue-as com papel absorvente.
- Tempere com sal, pimenta do reino e finas ervas.
- Coloque em uma assadeira.
- Jogue 1/2 xícara de manteiga derretida e salpique as amêndoas.
- Asse as trutas em forno quente por 20 minutos, regando-as, de vez em quando, com a manteiga da assadeira.
- Em uma caçarola, esquite o restante da manteiga até que ela adquira uma coloração dourada clara, e regue as trutas antes de servi-las.