

TRUTA FRITA

Ingredientes:

- 4 trutas;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- farinha de trigo;
- óleo de amendoim ou azeite para fritar;
- manteiga;
- salsa picada e rodela de limão.

Modo de Preparo:

- Lave as trutas e seque-as com papel absorvente.
- Tempere com sal e pimenta, passe na farinha de trigo e frite durante 8 a 10 minutos, virando-as de vez em quando.
- Para a fritura, use preferencialmente óleo de amendoim, que faz prevalecer o sabor da truta. Caso contrário, uma mistura de manteiga e azeite pode ser utilizada.
- Sirva com rodela de limão.