

TRUTA À MODA MINEIRA

Ingredientes:

- 4 trutas
- Batatas em rodela na espessura de 1 dedo para forrar a assadeira
- 1 vidro pequeno de alcaparras
- 2 cebolas em rodela
- 2 a 3 limões para tirar o limo da pele das trutas
- 50 g de manteiga (faça bolinhas com uma colher de café)
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

- Limpe as trutas;
- Esfregue limão na pele da truta, faça um corte abaixo da cabeça e acima do rabo dos dois lados da truta, depois faça um corte na espinha da truta da cabeça até o rabo;
- Passe sal por dentro e por fora da truta;
- Forre o recipiente que vai ao forno com as batatas;
- Coloque as trutas por cima;
- Coloque dentro das trutas as alcaparras, as cebolas e as bolinhas de manteiga;
- Coloque manteiga nas batatas também;
- Leve para assar por 1 hora;
- Sirva com arroz branco e salada verde.