

# TRUTA AO ROQUEFORT

## Ingredientes:

- 4 trutas de 250g
- 20g de manteiga
- 1 cebola
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de alho finamente picado
- 100g de roquefort
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- sal e pimenta quanto baste

## Modo de Preparo:

- Unte com manteiga uma travessa refratária.
- Cubra-o com a cebola picada.
- Lave muito bem as trutas e enxugue-as. Coloque-as, então, bem acamadas, sobre a cebola picada. Junte o vinho branco, o alho picado, sal e pimenta.
- Leve a travessa ao forno, que deve estar bem quente, durante 15 minutos.
- Retire as trutas do molho, coloque-as num prato de servir e deixe ficar em forno médio.
- Leve a fogo vivo o molho da cozedura, junte o creme de leite e rale o roquefort. Mexa tudo muito bem.
- Retire as trutas do forno e regue-as com este molho.