

TRUTA AO VINHO BRANCO

Ingredientes:

- 06 trutas desossadas
- sal
- limão
- 01 cebola ralada
- noz moscada a gosto
- 03 dentes de alho amassados
- 01 colher (chá) salsa desidratada
- 02 1/2 copos de vinho branco
- 01 colher (sopa) de azeite

Ingredientes para o molho:

- 1/2 copo de vinho branco
- 02 colheres de manteiga ou margarina
- champignons a gosto
- 01 cacho de uva Itália cortadas ao meio e sem sementes
- Ervas finas ou de provence

Modo de Preparo:

- Tempere as trutas com sal e limão e coloque em um pirex untado com azeite.
- Coloque no liquidificador a cebola, o alho, a noz-moscada, a salsa e o vinho branco e bata.
- Despeje por cima da truta e leve para assar no forno por 15 minutos.
- Coloque em uma panela a manteiga, o vinho e o champignon e deixe ferver por 5 minutos.
- Em seguida, coloque as uvas e ferva por mais 15 minutos.
- Salpique ervas finas ou de provence a gosto.
- Coloque o molho por cima das trutas assadas e sirva com arroz branco e batatas sautées.