

TRUTA ASSADA

Ingredientes:

- Truta inteira de aproximadamente 300 g ou filetada;
- Cebola cortada em rodela;
- Manteiga quanto baste;
- Sal a gosto;
- Suco de frutas cítricas (laranja ou limão) ou vinho branco seco.

Modo de Preparo:

- Unte o recipiente, forre com rodela de cebola, coloque pedaços de manteiga sobre a truta e regue com suco de frutas cítricas ou vinho branco seco;
- Asse por 20 a 30 minutos (trutas de 300 g).