

TRUTA ASSADA NO PAPEL ALUMÍNIO

Ingredientes:

- Truta inteira, de aproximadamente 300 g;
- Cebola, aipo ou cenoura cortada em rodela;
- Manteiga derretida
- Sal, limão e ervas para temperar.

Modo de Preparo:

- Forre uma assadeira grande com papel alumínio e coloque as trutas sobre uma camada de finas rodela de cebola, aipo ou cenoura;
- Tempere com sal e limão, adicione folhas de louro, ervas e regue com manteiga derretida ou azeite;
- Feche o papel e asse por cerca de 40 minutos por quilo de peixe;
- Sirva quente com molho de manteiga.