



Trota Fumante

Alabalık Buğulaması



3 Trote
400 gr funghi culture
1 cipolla
3 pomodori
3 pepe italiane
3 spicchi d'aglio
1 limone
4 cucchiali olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

- # I pomodori e cipolla si tagliano in mezzo rotonde. Agli si pestano in fine. Si levano i semi delle pepe e si tagliano in due. Limone si sbuccia e si taglia in due.
- # In una padella si mettono metà dei pomodori ed aglio insieme con pesce pulito.
- # Alla sopra si aggiungono altra metà dei materiali insieme con sale.
- # Ultimamente si aggiunge olio d'oliva e si copre il coperchio.
- # Padella si mette sopra il fuoco alto dopo 10 minuti. Il fuoco si regola a basso e si cuocia circa per mezz'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Per il posto di trota si possono usare anche gli altri pesci gli stessi.