



Trota salmonata in crosta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - pasta sfoglia

Ho sfilettato la trota, tolte le spine, levato la pelle, tolta la parte interna della pancia (che è un po' grassa) e lavata. Ho preparato 4 frittatine (dipende dal diametro della teglia che si usa, ma di norma 3 o 4 bastano) molto sottili con 3 uova, sale pepe, latte parmigiano e spinaci tritati. Ho steso la pasta sfoglia, l'ho ricoperta con 2 frittatine, ho adagiato sopra la trota salmonata (che prima avevo salato e pepato), l'ho ricoperta con altre 2 frittatine e ho chiuso la sfoglia e passata in forno a 190° per circa 45 minuti.

