

# Trota in padella al cognac



## ingredienti

6 filetti di trota  
25 g di burro  
una tazzina da caffè di cognac  
alcuni cucchiaini di farina 00  
uno spicchio d'aglio  
sale, pepe bianco

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

10 min

## TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

## procedimento

Infarinare accuratamente i filetti di trota, facendo attenzione a non romperli. Pelare l'aglio.

In una larga padella, far fondere il burro e tuffarvi i filetti; quando la parte inferiore sarà leggermente dorata, girarli sull'altro e versare il cognac. A questo punto, far sfumare il cognac, muovendo spesso i filetti affinché ne raccolgano l'aroma. Quando i filetti saranno dorati da entrambi i lati e l'alcool evaporato, trasferire i filetti di trota al cognac nel piatto da portata o nei piatti individuali e servire subito, ben caldi.