

Número	23	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	TRUTAS EMBRULHADAS				

Trutas embrulhadas

Ingredientes:

- trutas – 800 gr
- sal – q.b.
- pimenta – q.b.
- louro – q.b.
- pimenta preta – q.b.
- azeite – 3 cl
- presunto – 60 gr
- sumo de limão – 3 cl

Modo de preparação:

Depois de limpar bem as trutas tempere-as com sal e pimenta. Meta dentro da barriga de cada uma delas uma folha de louro, um alho esmagado e dois ou três grãos de pimenta preta. Enrole depois as trutas numa fatia larga e fina de presunto, coloque-as numa assadeira, regue-as com duas colheres de sopa de azeite e leve ao forno durante um quarto de hora. Quando saírem do forno esprema sumo de limão por cima das trutas.