Trota salmonata al cartoccio con fette di Salametto con Pepe Valle Maggia e patatine novelle

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 4 piccole trote salmonate (250 g circa ciascuna) pulite ed eviscerate
- q.b. mazzetto di salvia
- q.b. mazzetto di rosmarino
- 600g patatine novelle
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lessarle e scolarle dopo circa 10 minuti, quando sono ancora al dente.

2. Nel frattempo lavare e asciugare bene le trote e affettare i Salametti con Pepe Valle Maggia.

3. Ritagliare 4 fogli di carta da forno e posizionare le trote al centro di ogni foglio.

4. Mettere 3- 4 fettine di Salametto con Pepe Valle Maggia e qualche rametto di salvia e rosmarino nella pancia delle trote.

5. Distribuire invece le altre fette di salametto e altre erbe sul dorso dei pesci.

6. Ungerli con un filo d’olio e richiudere i cartocci.

7. Trasferire i cartocci su una placca rivestita di carta da forno, circondarli con le patate novelle, condirle con un filo d’olio, sale, pepe, salvia e rosmarino e infornare il tutto per circa 20 minuti.

8. Distribuire i cartocci nei piatti accompagnati dalle patatine novelle.