

PES EN CONZA

Ingredienti (per 6 persone):

- 4 trote salmonate, i soli filetti
- 3 bicchieri di latte
- erbe di montagna, varie tritate
- 20 piccoli pesci persico, filettati
- 2 limoni, il succo

Procedimento:

- dopo aver pesato i filetti delle trote, amalgamateli al latte, e profumate con le erbe odorose
- in una ciotola fate marinare i filetti di pesce persico con il succo di limone
- ora, in una cassetina rettangolare di ceramica mettete la polpa di trote a strati, spolverate erba odorosa, unite i filetti di pesce persico, poi rifate l'operazione, fino a riempire lo stampo
- cucinate la vivanda a bagnomaria, quindi servitela fredda, a fette

