



ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΣΠΡΟΠΟΤΑΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ

4 πέστροφες Ασπροποτάμου
(200-250 γρ. η μία)
βούτυρο γίδινο
ελαιόλαδο
καλαμποκάλευρο
αλάτι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ορμητικά ελεύθερα νερά και πάνω ο ουρανός να χαϊδεύει τις κορυφές που στέκουν επιβλητικές προσφέροντας την ανάσα και το φρέσκο αέρα στον τόπο μας! Εκεί είναι ο Ασπροπόταμος και στα δροσερά και πεντακάθαρα νερά η Πέστροφα, το ψάρι των καθαρών ποταμιών. Το ψάρεμά της δύσκολο και μετά από τόσο κόπο, το μαγείρεμα έπρεπε να είναι αντάξιο της προσπάθειας. Λίγο βούτυρο στο τηγάνι, πασπαλισμένη με τοπική μμπομπότα (καλαμποκάλευρο) και σαγηνευτικό τηγάνισμα. Ή ψητή με μυρωδικά στο εσωτερικό της...

Σήμερα διαθέσιμη σε υδατοκαλλιέργειες της περιοχής με νερά των θεϊκών ποταμών μας να αναβλύζουν δροσερά και αέναα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Αλατίζουμε τις πέστροφες. Τις περνάμε από καλαμποκάλευρο και τηγανίζουμε σε βούτυρο με λάδι (μισό μισό). Σερβίρουμε με λεμόνι και "νάνες" (χόρτα άγρια που βρίσκουμε σε μεγάλο υψόμετρο στην περιοχή Ασπροποτάμου).