



## TRUTA COM VEGETAIS ASSADOS E AZEITONAS

### INGREDIENTES

- 400 g de batatas pequenas, descascadas e cortadas ao meio
- Azeite
- Sal e pimenta preta acabada de moer a gosto
- 2 chalotas pequenas, aos quartos
- 1 pimento vermelho, fatiado grosseiramente
- 2 trutas, escaladas
- Sumo de 2 limões
- Ramo de salsa, cortado à mão
- 20 g de manteiga de ervas
- 50 g de tomates secos, picados grosseiramente
- 100 g de azeitonas verdes recheadas com pimento
- 100 g de folhas verdes mistas para salada (opcional)

### MÉTODO

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C.
2. Cozinhe as batatas na caçarola iCook de 2 litros durante 10 minutos. Escorra as batatas e coloque-as na taça de mistura média iCook. Tempere com um fio de azeite, sal e pimenta a gosto. Em seguida, coloque papel vegetal no tabuleiro, certificando-se de que sobra papel nas laterais para criar um embrulho nos passos seguintes.
3. Disponha as batatas, chalotas e fatias de pimento no papel vegetal no tabuleiro e leve ao forno durante 5 minutos até começarem a ficar crocantes.
4. Limpe a truta e retire todas as espinhas.
5. Coloque a truta sobre os vegetais e tempere com sal e pimenta. Regue a truta com sumo de limão e polvilhe com salsa. Dobre o papel vegetal para fazer um embrulho, certificando-se de que todas as extremidades estão bem fechadas. Leve ao forno durante 10 a 12 minutos.
6. Para verificar se a truta está cozinhada, abra o embrulho. Se o peixe estiver opaco e a pele começar a levantar, está pronto. Caso contrário, volte a fechar o embrulho e coloque novamente no forno mais alguns minutos.
7. Retire o tabuleiro do forno e, em seguida, retire o embrulho do tabuleiro. Abra-o para adicionar a manteiga de ervas ao peixe enquanto ainda estiver quente.
8. Ponha azeite no tabuleiro ainda quente, coloque os vegetais assados e depois a truta por cima. Acrescente os tomates secos e ponha novamente no forno até os vegetais começarem a ficar crocantes. Retire do forno, acrescente as azeitonas e deixe descansar durante alguns minutos. Sirva quente.

Acompanhamento opcional: salada verde fresca temperada com sal e azeite