

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Filetti di pesce alla mugnaia (halibut o merluzzo)

Ingredienti

4 filetti di pesce
80 gr di burro
1 limone
sale q b
1 cucchiaio di farina
prezzemolo q b



Preparazione:

Lavate e asciugate delicatamente i filetti di pesce, tritate il prezzemolo, grattate la scorza del limone ricavandone il succo. Passate i filetti di pesce nella farina aderire bene su entrambi i lati in modo di avere una panatura abbastanza uniforme, in una padella antiaderente sciogliete il burro e sistemateci i filetti di pesce. Fate cuocere 2/3 minuti da entrambi i lati poi unite la scorza del limone, finché risultano dorati. Irrorateli col succo di limone e togliete dal fuoco e salate. Sistemate nei piatti i filetti alla mugnaia, servite aggiungendo spicchi di limone per decorare.