

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pangasius su letto di fave croccanti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

filetto di pangasius
uova
pangrattato
olio per friggere
fave

PREPARAZIONE

- 1** Prendete il filetto, tagliatelo a dadini, passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e fate riposare 30 minuti in frigorifero.



2 Nel frattempo frigete le fave in abbondante olio, sgocciolatele su carta assorbente e

sistematele su un piatto da portata.





- 3 Friggete anche i bocconcini di pangasius e rimuovete l'olio in eccesso appoggiandoli su un foglio di carta assorbente.





4 Sistemate i bocconcini di pesce al centro del vassoio sulle fave già distribuite.

