

SECONDI PIATTI

Filetti di merluzzo al burro di limone

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 900 g di filetti di merluzzo
- 6 cucchiaini di burro fuso
- 3 cucchiaini di succo di limone
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di pangrattato

PREPARAZIONE

1 Preparare il grill ad alta temperatura. In una teglia da forno mescolare il burro fuso con il succo di limone, sale e pepe.

Bagnare i filetti di merluzzo nel composto su entrambi i lati e disporli in un unico strato. Cuocere per 5 minuti a una distanza di 10-15 cm dalla fonte di calore.

Bagnare i filetti e rimetterli sotto il calore del grill per 5 minuti o finché il pesce non si sfaldi facilmente.

Servire i filetti dopo averli cosparsi con il loro liquido di cottura