

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico dorato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 500 g di filetto di pesce persico
- 2 uova intere
- 50 g di farina bianca
- 50 g di pane grattugiato
- 70 g di burro
- 1 rametto di salvia

PREPARAZIONE

- 1 Asciugare bene i filetti di persico, quindi passateli prima nella farina, poi nell'uovo ed, infine, nel pane grattugiato.

In una padella fate scaldare il burro con un rametto di salvia.

Unite a caldo i filetti, lasciandoli dorare da ambi i lati. Scolateli, saltateli leggermente e

serviteli ben caldi con spicchi di limone.