

FILETTI DI PESCE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di platessa (confezione 400 g)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di panna
- 1/2 bicchiere di vino
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Tritare l'aglio e la cipolla e farli appassire in un largo tegame con olio e burro, unire i filetti di pesce e farli rosolare da entrambi i lati.

Bagnare con il vino e la panna, coprire, far cuocere per circa 5 minuti, salare e pepare.

Cospargere con il prezzemolo, irrorare con il sugo di cottura e servire.