

FILETTI DI SOGLIOLA ALLA DANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola
- 2 uova sbattute
- sale
- pangrattato
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 250 g di gamberetti lessati e sgusciati
- pepe
- limone a spicchi per guarnire

Salare e infarinare 8 filetti di sogliola, immergerli in 2 uova sbattute con un pizzico di sale, passarli in abbondante pangrattato.

Rosolarli in 30 g di burro e 2 cucchiaini d'olio per 3-4 minuti per parte.

Versarli su un piatto caldo.

Saltare in 30 g di burro 250 g di gamberetti lessati e sgusciati.

Dopo 2-3 minuti salarli e peparli, toglierli dal fuoco e versarli sopra i filetti di sogliola.

Guarnire con spicchi di limone e servire.