

PALOMBO DORATO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di palombo tagliato a fette
- 100 g di pangrattato
- olio per friggere
- 2 uova
- 2 limoni
- sale
- pepe

Lavate con cura le fette di palombo e asciugatele delicatamente con un canovaccio, facendo attenzione a non romperle. Sbattete le uova in un piatto fondo e insaporitele con una presa di sale e una macinata di pepe. Passate le fette di pesce nelle uova, poi nel pangrattato, premendo leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene. Fate scaldare abbondante olio in una padella e friggetevi le fette di palombo per circa 15 minuti, rigirandole a metà cottura. Scolate il pesce dal condimento quando sarà ben dorato da ogni parte e trasferitelo su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto assorbito in eccesso. Sistemate le fette di pesce su un piatto di portata, guarnite con fettine di limone e servite.