

PESCE PERSICO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di pesce persico
- 1 limone
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- abbondante burro
- olio d'oliva
- sale

Lasciate macerare per un'ora i filetti di pesce in olio e succo di limone.

Sgocciolateli, infarinateli leggermente, scuotete l'eccedenza e poi passateli nell'uovo sbattuto e salato e nel pangrattato.

In un tegame lasciate sciogliere abbondante burro a fuoco moderato, cuocete i filetti per 6-7 minuti girandoli una volta.

Su entrambi i lati deve formarsi una crosticina dorata e morbida.

Ritirateli con la paletta forata, asciugateli su carta assorbente, passateli sul piatto da portata caldo, salateli.