

PLATESSA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di platessa (confezioni 400 g),
- 1 cipolla,
- 1 limone,
- basilico,
- farina,
- vino bianco,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Infarinare i filetti di platessa scongelati e farli rosolare in una padella con l'olio, il burro e la cipolla tritata. Bagnare con il vino, salare, pepare e cuocere coperto per 10 minuti. Spruzzare con il succo di limone, cospargere con abbondante basilico tritato e servire.