

PLATESSA ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di platessa surgelati,
- 800 g di zucchine,
- 2 cipolle,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di latte,
- farina,
- sale,
- pepe.

In una casseruola con l'olio e il burro far cuocere per circa 30 minuti le zucchine lavate e tagliate a rondelle e le cipolle affettate.

Salare, pepare e passare al frullatore con il latte.

Infarinare i filetti di pesce scongelati, cuocerli nel burro da entrambi i lati; salarli, peparli, cospargerli con la salsa di zucchine e servire caldi.