
FILETTI DI PERSICO ALLA RENZO E LUCIA

Ingredienti per 4 persone:

- otto filetti di pesce persico da circa 70-80 g l'uno,
- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- due spicchi d'aglio,
- qualche foglia di alloro,
- un rametto di rosmarino,
- olio,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe,
- due uova,
- 100 g di pangrattato.

Sistamate i filetti di pesce persico in un piatto ampio e cospargeteli con un finissimo trito di basilico, cerfoglio, aglio, alloro e rosmarino; irrorateli con un filo di olio e con il succo di limone, spolverizzateli con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciateli marinare per 2 ore, rivoltandoli spesso affinché si insaporiscano bene.

Trascorso il tempo convenuto, sgocciolate i filetti dalla marinata, immergeteli nelle uova frullate con una presina di sale e passateli ripetutamente nel pangrattato; poi frigeteli in olio bollente.

Man mano che sono pronti, poneteli su un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccedenza, quindi adagiateli sul piatto da portata e serviteli subito, ben caldi.