

FILETTI DI PESCE PERSICO IMBOTTITI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
600 g	Pesce persico a filetti
60 g	Prosciutto cotto a fette
40 g	Sottilette
60 g	Farina
2	Uova
80 g	Di pangrattato
2	Bicchieri di olio di arachidi
60 g	Insalatine miste
2	Limoni
1	Macinata di pepe
4	Pizzichi di sale

PREPARAZIONE:

Lavate i filetti di pesce e asciugateli bene con carta da cucina. Appoggiateli sul piano di lavoro e sistemate su metà filetti una fetta di prosciutto e metà fetta di sottiletta. Coprite con gli altri filetti. Lavate, intanto, le insalatine, scolatele e sistematele in un piatto da portata. Lavate i limoni, asciugateli e tagliateli a spicchi. Versate la farina in un piatto fondo e il pangrattato. Rompete le uova nel terzo piatto. Insaporite con il pepe e sbattete per 30 secondi. Scaldate l'olio in una padella senza farlo fumare. Passate i filetti imbottiti nella farina e bagnateli nell'uovo sbattuto. Friggeteli nell'olio 4 minuti per parte, voltandoli con due forchette. Sgocciolateli e adagiateli sul letto d'insalatine.

Servite subito.