

COTOLETTE DI PALOMBO

Ingredienti per 4 persone:

- farina
- 1 uovo
- 1 limone
- prezzemolo
- aglio
- pangrattato
- 1 bicchiere di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 4 fette di palombo (150 g di ognuna)

Immergere il palombo nell'aceto, sgocciolarlo e infarinarlo bene.
Passarlo nell'uovo battuto e nel pangrattato mischiato a prezzemolo e aglio tritati.
Friggere le cotolette in olio ben caldo finché non sono dorate.
Spolverizzarle di sale e servirle calde.