

COTOLETTE DI PLATESSA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di acciughe sott'olio
- 4 filetti di platessa
- 12 olive snocciolate
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale

Tritare le acciughe, l'aglio, le olive e un ciuffo di prezzemolo.
Spalmare il trito sui filetti scongelati, piegarli in due e fissarli con uno stecchino.
Passare le cotolette nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.
Friggerle in abbondante olio bollente, sgocciolarle e passarle su carta assorbente.
Salarle e spruzzarle con il succo di limone.