

FILETTI DI PESCE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- filetti di pesce piatto (sogliole)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 limone spremuto
- scorza di limone
- alcuni cucchiaini di prezzemolo, basilico e aglio tritati
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe

Ungere con il cucchiaio di olio una padella antiaderente e farla scaldare.

Adagiarvi i filetti di pesce e farli colorire a fuoco vivo da entrambe le parti.

Poi spruzzarli con il vino bianco che andrà fatto bollire.

Togliere i filetti e metterli su un piatto.

Spolverizzare sul fondo di cottura un cucchiaino di farina, unire mezzo bicchiere di acqua, il succo e le scorzette di limone e il trito di prezzemolo, basilico e aglio.

Fare cuocere, mescolando per due minuti, poi rimettere i filetti in padella e cuocere per altri 4-5 minuti, in modo che il sugo si addensi.

Servire caldo.