

FILETTI DI PESCE DELLA REGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di mascarpone
- 400 g di filetti di platessa
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- 2 uova
- noce moscata
- burro
- 1 tazza di besciamella
- sale
- pepe

Lessate i filetti in poca acqua e tritateli finemente.

Metteteli in una ciotola con il mascarpone, le uova, un poco di noce moscata, la besciamella, il parmigiano, sale e pepe. Mescolate bene il composto e versatelo in una pirofila unta di burro e spolverizzata di pangrattato.

Cospargete di pangrattato e fiocchetti di burro e cuocete per circa 30 minuti a fuoco moderato.