
FILETTI DI PESCE SAN PIETRO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pesci san pietro di 600 g
- sale
- pepe
- 2 uova
- farina bianca
- pangrattato
- 100 g di burro

Lavate bene i San Pietro, puliteli, asciugateli.

Togliete loro la pelle; osservando attentamente, vedrete che in ciascun lato si distinguono nettamente quattro filetti, che dovrete separare con l'apposito coltellino affilato.

Batteteli leggermente con un pestacarne, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, quindi immergeteli nel burro spumante circa dieci minuti per parte, finché saranno belli dorati.

A metà cottura salateli e pepateli solo alla fine.