

FILETTI DI PLATESSA AL BURRO

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di filetti di platessa al naturale
- 50 g di burro
- succo di limone
- farina
- prezzemolo
- sale

Sciogliere il burro in una padella ed aggiungervi i filetti, ancora surgelati, salati ed infarinati.

Cuocere per 2-3 minuti.

Prima di servire, spruzzare con succo di limone e cospargere di prezzemolo finemente tritato.