

FILETTI DI PLATESSA AL VINO BIANCO

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di filetti di platessa al naturale
- 40 g di burro
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di panna liquida
- sale

Fare sciogliere il burro in una padella e cuocervi i filetti surgelati a fuoco vivo per 2-3 minuti.

Infarinare i filetti così scongelati e deporli in una pirofila.

Versarvi sopra il vino e la panna, precedentemente portati a bollore nella padella di cottura dei filetti.

Passare in forno ben caldo (250 gradi) per 6-7 minuti e servire.