
FILETTI DI PLATESSA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di platessa
- 50 g di farina
- 100 g di mandorle sgusciate
- 2 arance
- olio d'oliva
- sale

Infarinate accuratamente i filetti e fateli dorare in due cucchiai di olio a fuoco vivo. Girateli appena si è formata la crosticina facendo attenzione a non romperli. Intanto spremete le arance e filtrate il succo con un colino o una garza. Irrorate i filetti con il succo ottenuto e lasciate consumare due minuti. Cospargete il pesce con parte delle mandorle tritate.