

FILETTI DI PLATESSA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di platessa
- 60 g di burro
- 60 g di panna fresca
- 80 g di mandorle
- 40 g di farina
- sale
- pepe

Sbollentate le mandorle, spellatele e tagliatele a filetti sottili.

Infarinate i filetti e fateli rosolare in una padella con il burro a fiamma vivace.

Salate e pepate, unite le mandorle e dopo qualche minuto la panna fresca.

Rigirate i filetti un paio di volte, toglieteli e adagiateli sopra un piatto da portata preriscaldato.

Addensate la salsina e versatela sui filetti.