

FILETTI DI PLATESSA ALLO SCALOGNO E BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di platessa
- 3 scalogni (o 1 cipolla)
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo tritato
- 1 bicchierino di brandy
- farina
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Far scongelare il pesce.

Tritare gli scalogni finemente.

Infarinare il pesce e rosolarlo in poco burro e olio.

Salare e pepare, quindi togliere il pesce e tenerlo in caldo.

Versare nel tegame ancora un po' d'olio, poco burro e farvi appassire gli scalogni con l'alloro, bagnarli con un bicchierino di brandy e far ridurre, salare e pepare.

Scartare l'alloro.

Versare il condimento sul pesce e cospargere con il prezzemolo.