

FILETTI DI SOGLIOLA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola
- 120 g di mandorle
- 80 g di burro
- 2 uova
- farina
- prezzemolo
- sale
- pepe

Infarinare leggermente i filetti di sogliola.

Sbattete le uova in una fondina, salate e pepate.

Tritate le mandorle non troppo finemente.

Passate i filetti di pesce nell'uovo sbattuto poco salato e poi nelle mandorle come se fosse un'impanatura.

Lasciate sciogliere il burro in un tegame e adagiatevi i filetti.

Cuoceteli alcuni minuti per parte girandoli con delicatezza.

Disponeteli su un piatto da portata, guarnite con prezzemolo.