

FILETTI IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di nasello
- 1 confezione di vongole
- 3 uova
- 1 limone
- prezzemolo
- 30 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- pancarrè

Tagliare i filetti a fettine.

Sbattere le uova con sale e pepe, unire una manciata di prezzemolo tritato e il succo di mezzo limone.

Cuocere il pesce con burro e olio.

Dopo pochi minuti unire le vongole e il battuto di uova, mescolando velocemente e a fuoco dolce.

Cuocere ancora qualche istante, servire con fette di pancarrè tostato o fritto con burro o margarina.