

MERLUZZO ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di filetti di merluzzo (confezioni 300 g)
- latte
- farina
- olio d'oliva
- paprica
- 1 limone
- alcune gocce di salsa worcester
- sale

Passare nel latte i filetti di merluzzo scongelati, infarinarli, friggerli in olio caldo, salarli e cospargerli di paprica. Mescolare il succo del limone con qualche goccia di salsa Worcester, versare sui filetti di pesce e servire.