

PESCE SPADA IMPANATO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pesce spada,
- 3 uova,
- pangrattato,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale.

Per decorare:

- prezzemolo,
- limone.

Salare il pesce e lasciarle insaporire per 10 minuti.
Sbattere le uova, tuffarvi il pesce, poi passarlo nella farina, quindi nel pangrattato.
Premere bene per far aderire la panatura.
Dorarle nell'olio caldo, girandole con una paletta.
Metterle a perdere unto su carta da cucina.
Sistemarle su un piatto da portata e decorare a piacere con prezzemolo e limone.