

PLATESSA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di platessa (confezioni 400 g),
- 2 arance,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di latte,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- farina,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per decorare:

- alcune fettine d'arancia.

Far scongelare i filetti di platessa, infarinarli e farli cuocere in una padella con olio, burro, sale e pepe.
In una ciotola sbattere i tuorli con il grana, il latte e il succo d'arancia.
Scaldare questa salsa a bagnomaria, versarla sui filetti di pesce e servire decorando con fettine d'arancia.