

PLATESSA MANTECATA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di filetti di platessa (confezioni 400 g),
- 1/2 bicchiere di latte,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessare i filetti di platessa in acqua calda per circa 15 minuti, sbriciolarli, metterli in una casseruola con l'olio e il latte, far bollire mescolando, salare, pepare, unire il prezzemolo tritato, la noce moscata e la scorza del limone grattugiata. Far cuocere per pochi minuti e servire i filetti caldi.