

# PLATESSA MARINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di platessa,
- 1 uovo,
- 1 limone,
- farina,
- 2 bicchieri di aceto di vino bianco,
- 2 scalogni,
- sale,
- pepe.

Passate i filetti nell'uovo, poi nella farina, frigeteli e disponeteli su un piatto ovale.

In un tegame tagliate a fettine sottili gli scalogni e il limone, copritele d'acqua e aceto e fate sobbollire 10 minuti.

Versate la marinata sui filetti e pepate appena.

Fate intiepidire e mettete in frigo mezza giornata.