



MERLUZZO IMPANATO

Ingredienti per 4 persone

600 g filetto di merluzzo

1 uovo

2 bicchieri di succo di limone

pan grattato

farina

50 g burro

sale

pepe

Procedimento

Marinare i filetti di merluzzo con il succo di limone, sale e pepe. Dopo circa 1 ora, riprendere i filetti di merluzzo e ricavarne dei piccoli filetti. Versare in tre piatti separati la farina, il pan grattato e l'uovo sbattuto con un pizzico di sale. Passare i filetti di merluzzo nella farina, nell'uovo ed infine nel pan grattato. Far riscaldare il burro in una padella e quando questo è spumeggiante, versare i filetti e cuocerli.