



SOGLIOLA ALLE MANDORLE

Ingredienti

8 Filetti Di Sogliola

120 g Mandorle

80 g Burro

2 Uova

Farina

Prezzemolo

Sale

Pepe

Procedimento

Infarinare i filetti di sogliola. Sbattere le uova, salare e pepare. Tritare le mandorle non troppo finemente. Passare i filetti di pesce nell'uovo sbattuto poco salato e poi nelle mandorle, impanandoli. Sciogliere il burro in un tegame e adagiare i filetti. Cuocere alcuni minuti per parte girandoli con delicatezza. Disponeteli su un piatto da portata, guarnite con prezzemolo.