

Cotoletta di platessa al forno



Ingredienti per 4 adulti

400g filetto di platessa fresca

2 uova

150g pan grattato

Succo di 2 limoni spremuto

1 pizzico di sale

1 pizzico di noce moscata

Procedimento

Pulire, lavare accuratamente il pesce quindi asciugarlo.

Passarlo nell'uovo sbattuto con sale, limone, noce moscata.

Passarlo nel pan grattato.

Riporlo su di una placca da forno rivestita di carta e cuocere sino a doratura completa a 180°.