

# Filetto di platessa con pane profumato al prezzemolo



## Ingredienti per 4 adulti

4 filetti di platessa

200g pan grattato

Aglio, olio, sale, prezzemolo q.b.

## Procedimento

Tritare assieme al pane l'aglio, il prezzemolo e aggiustare di sale.

Impanare i filetti precedentemente lavati e asciugati, sistemarli su di una placca e cuocere a 180° per circa 20 minuti.