



Piccata di filetti di platessa

Quando alla pescheria del supermercato trovo dei bei filetti di pesce in genere non me li lascio scappare... poi a casa decido come prepararli!

Spesso semplicemente rosolati in padella e a volte invece con una veloce *panatura* di uovo battuto formaggio grattugiato.

Come in questa preparazione.

È una ricetta semplice e veloce che non richiede molti ingredienti e strumenti particolari: una padella per cuocere e un paio di piatti per la *panatura*.

Per la sua essenzialità e il colore dorato piace molto ai bambini; ma anche agli adulti...

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

filetti di platessa (a persona)	g	120
farina		Q.B.
uovo		Q.B.
sale e pepe		Q.B.
formaggio grattugiato		Q.B.
prezzemolo (facoltativo)		Q.B.
burro chiarificato per friggere		Q.B.
capperi per la decorazione		Q.B.

Preparazione:

Pulire i filetti di platessa (va bene comunque qualunque pesce piatto) e preparare un piatto con la farina e un altro con uovo, sale, pepe, formaggio grattugiato e prezzemolo spezzettato grossolanamente.

Mettere la padella sul fuoco e cominciare a scaldare bene il burro.

Nel frattempo sbattere l'uovo (o le uova in caso di molti commensali) e infarinare i filetti sbattendoli bene per eliminare la farina in eccesso.

Passare i filetti a uno alla volta nell'uovo e quindi subito in padella.

Alzare appena la fiamma e dopo due minuti girare, guarnire con i capperi e cuocere un altro paio di minuti.

Scolare con una paletta forata e disporre i filetti nel piatto guarnendo possibilmente con un contorno: qui, per esempio, gli spinaci; ma vanno benissimo anche delle semplici patate al prezzemolo.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questa preparazione è ottima anche per melanzane e zucchine; nonché per filetti di pollo o fettine di vitello e maiale.
- I bambini del vicinato la adorano accompagnata da semplici spaghetti al pomodoro...