

Persico panato

INGREDIENTI:

600 gr di filetto di persico,

2 uova,

succo di 1 limone,

scorza di ½ limone,

200-300 gr di pane grattugiato,

sale qb,

pepe qb,

olio per friggere.

Tagliare il persico a trancetti o a bastoncini e salarlo leggermente.

Rompere le uova in una ciotola e sbatterle con sale, pepe, scorza e succo di limone.

Immergere i pezzi di persico nel preparato di uova e passarlo nel pangrattato per la panatura come si fa per una normale cotoletta.

Friggere in olio di semi, una volta dorato scolare bene su carta da cucina e servire.