

File de salau alla milanese

Ingrediente:

600g de file de salau
o lamaie
faina
un ou
pesmet
un pachet de unt
ulei de masline
sare.

Mod de preparare

Lasati la macerat, timp de o ora, fileurile de peste in ulei si suc de lamaie. Dupa care se scurg, se trec putin prin faina, se trec prin oul batut cu putina sare si apoi prin pesmet. Intr-o tigaie, lasati sa se topeasca untul, la foc moderat si prajiti fileurile, intorcandu-le pe fiecare parte. Se formeaza astfel o crusta aurie si moale. Se scot din tigaie, se aseaza pe platoul de servit, se presara putina sare. Se serveste cald.