

## FILETTI DI PLATESSA GRATINATI CON PROFUMO DI SCORZA DI LIMONE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- prezzemolo
- pangrattato
- 2 limoni
- pepe
- Filetti di Platessa Findus (400gr)

### Come si prepara

Miscelare la buccia di limone con il prezzemolo tritato, il pane grattugiato ed un filo di olio extravergine d'oliva.

Sistemare il composto su ogni filetto in modo uniforme.

Cuocere in forno a 200 gradi per 20 minuti.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	135 kcal 565 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

pesce, bambini, surgelati, new, feste, occasioni, mediterraneo