



Lasagne di Platessa - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - filetti

Ingredienti per 4 porzioni

600 g di filetti di platessa (o sogliola)
100 g di grana grattugiato
prezzemolo e aglio tritati
pangrattato
1 confezione piccola di besciamella pronta
olio extravergine
sale e pepe
vino bianco

Preparazione

In una teglia leggermente unta d'olio disporre uno strato di filetti di platessa, spruzzarli con un goccio di vino bianco, salarli, peparli e cospargerli con un po' di trito di aglio e prezzemolo e una manciata di grana. Sovrapporre un altro strato di pesce e continuare nella stessa maniera fino all'esaurimento degli ingredienti. Sull'ultimo strato versare qualche cucchiata di besciamella, spalmarla bene sopra il pesce e completare con una leggera spolverata di pangrattato.
Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 15/20 minuti e servire tiepido.