466. FILETTI DI SOGLIOLE COL VINO

Prendete sogliole che non sieno meno di grammi 150 ciascuna, levate loro la testa e spellatele. Poi con un coltello che tagli bene separate dalle spine la carne per ottenere quattro lunghi filetti per ogni sogliola od anche otto se le sogliole fossero molto grosse. Con la costola del coltello batteteli leggermente e con la lama del medesimo spianateli per renderli sottili e così conciati lasciateli per diverse ore nell'uovo frullato condito con sale e pepe. involtateli poi nel pangrattato e friggeteli nell'olio. Dopo versate in un tegame o in una teglia, ove possano star distesi, un gocciolo di quell'olio rimasto nella padella e un pezzetto di burro, disponeteci sopra i filetti, conditeli ancora un poco con sale e pepe e quando avranno soffritto alquanto, bagnateli col vino bianco asciutto, fate bollire per cinque minuti insieme con un poco di prezzemolo tritato e serviteli con la salsa che hanno, spargendoci sopra un pizzico di parmigiano. È un piatto di molta comparita. Servitelo con spicchi di limone. Anche i naselli si possono cucinare nella stessa maniera.
La parola asciutto applicata al vino, in questo caso è di rigore perché altrimenti la pietanza saprebbe troppo di dolce.
Una sogliola di comune grandezza può servire per una persona.