SOGLIOLA AL SIDRO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 sogliola da 1000 g,
- 2 cipolle,
- 24 cozze,
- 1 limone,
- 50 g di burro,
- prezzemolo,
- 1 bottiglia di sidro.

Prendete una terrina e sul fondo metteteci il burro a pezzi, cospargendoci sopra le cipolle e il prezzemolo tritati; poi mettete la sogliola dopo averla bagnata con il succo di limone.
Salate, pepate e aggiungete le cozze sgusciate, coprite con il sidro e lasciate cuocere per 30 minuti.
Servite il pesce con il sugo di cottura.