SOGLIOLA IN AGRODOLCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 3 cucchiai di aceto di vino,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di sherry,
- 1 cucchiaino di salsa di soia,
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto,
- 1 peperone,
- 1 carota,
- 2 cucchiaini di zenzero,
- sale,
- pepe.

Preparare una marinata con cipolla, salsa di soia, sherry, sale e pepe.
Cospargerne le sogliole fatte a filetti farle marinare per 30 minuti e friggere.
Intanto a parte far cuocere l'aceto, i capperi, lo zenzero, il peperone e la carota tagliati a listarelle.
Irrorare il pesce con questa salsa.