SOGLIOLE AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetti di sogliola surgelati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 rondella di limone,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- 60 g di burro.

Bollire per 2 minuti i filetti in 1/2 bicchiere di acqua, 1/2 bicchiere di vino, il limone e una presa di sale.
Far raffreddare i filetti, scolarli e disporli su un piatto da portata.
Dorare il burro in un padellino con un po' di sale e i chiodi di garofano.
Distribuire sul pesce il burro fuso e un trito di prezzemolo.