# SOGLIOLE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 450 g di punte di asparagi surgelate,
- farina,
- sale,
- pepe,
- 1/2 limone (succo),
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva.

Cuocete le punte di asparagi in acqua bollente salata per 5 minuti.
Infarinate le sogliole, fatele dorare in olio d'oliva in una teglia, salate, pepate, aggiungete le punte di asparagi, bagnate col succo di limone, fate cuocere per 5 minuti a teglia coperta, spolverate col prezzemolo tritato e servite.