SOGLIOLE AL BURRO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- farina,
- 60 g di burro,
- 8 mandorle pelate,
- sale.

Da ogni sogliola ricavate quattro filetti, lavateli, salateli e infarinateli.
Potete utilizzare anche quelli surgelati.
In una padella fate sciogliere metà burro e cuocetevi i filetti a fiamma vivace per 2-3 minuti voltandoli con una paletta; quando sono dorati, passateli su un piatto e teneteli al caldo.
In un pentolino sciogliete il rimanente burro, mettetevi le mandorle tagliate a filetti sottili, lasciatele dorare.
Versate questa salsa sui filetti di sogliola e servite subito ben caldo.