

SOGLIOLE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di filetti di sogliole,
- 3 limoni,
- 2 uova,
- farina,
- pangrattato,
- 1 tazza di maionese,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaino di capperi,
- 5 cetriolini sott'aceto,
- olio d'oliva.

Tritate molto finemente il prezzemolo, mondato e lavato insieme ai capperi e i cetriolini.

Aggiungeteli alla maionese insieme con la senape e amalgamate bene il tutto.

Dopodiché lavate e asciugate accuratamente i filetti di sogliola, poi disponeteli uno accanto all'altro in un piatto e bagnateli con il succo dei limoni.

Lasciateli in questa marinata per 10 minuti quindi scolateli bene e passate ogni filetto prima in un velo di farina, poi nelle uova sbattute (salate e pepate) e infine nel pane grattato molto fine.

Friggete i filetti in una padella con abbondante olio molto caldo e, non appena saranno tutti ben dorati, scolateli e trasferiteli in un piatto da portata.

Mettete la salsa.