

## SOGLIOLE ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per servire:

- alcuni spicchi limone.

Eviscerate le sogliole e togliete loro la pelle nera.

Praticate alcune incisioni sul dorso, soffregatele con un po' di sale e un po' di pepe mescolati, conditele con l'olio versato a filo.

Adagiatele sulla griglia molto calda e cuocetele nel grill del forno, a fuoco moderato, 7-8 minuti per parte.

Durante la cottura spennellate i pesci frequentemente con un po' d'olio.

Passateli sul piatto da portata e servite con spicchi di limone.