

SOGLIOLE ALLA MUGNAIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole di 250 g,
- 50 g di burro,
- farina bianca,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 limone (succo).

Pulite e lavate bene le sogliole, asciugatele e togliete loro la pelle scura.

L'operazione è più facile di quanto possa sembrare se prenderete la pelle vicino alla coda con il pollice e l'indice e tirerete decisamente verso la testa.

Infarinatele bene e ponetele in un padellone nel burro spumante.

Giratele una alla volta, salate, pepate, quindi cospargetele di prezzemolo e continuate la cottura, che si protrarrà per circa venti minuti, irrorando di vino bianco e limone.

Disponetele su di un piatto di portata ricoprendole tutte con la salsa di cottura che avrete ottenuta.