SOGLIOLE ALLA MUGNAIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 50 g di burro,
- farina,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- alcune gocce di succo di limone,
- prezzemolo tritato,
- sale.

Spellate le sogliole incidendo la coda con un coltello affilato, prendendo un capo e tirando lentamente verso la testa.
Infarinatele e mettetele in una padella con il burro.
Bagnate con il vino e qualche goccia di limone e salate.
Fate asciugare e servite con prezzemolo tritato.