SOGLIOLE ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di sogliola,
- latte,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- paprica,
- 1 limone,
- salsa Worcester.

Passare nel latte i filetti, poi infarinarli e friggerli in olio caldo.
Salarli e cospargerli, a piacere, con la paprica.
Bagnare con succo di limone filtrato e mescolare con qualche goccia di salsa Worcester.