SOGLIOLE CHIC

Ingredienti per una persona:

- 1 sogliola,
- farina,
- burro,
- brandy,
- sale,
- pepe,
- funghi tritati,
- prezzemolo,
- panna.

Per la teglia:

- burro.

Sfilettare una sogliola, infarinare e far dorare in un tegame con del burro.
Bagnare con il brandy, e spargere sopra sale, pepe, funghi tritati, prezzemolo e un po' di panna.
Lasciare asciugare un po' e far gratinare in forno dopo aver sistemato i filetti in una teglia precedentemente imburrata.