

SOGLIOLE CON BURRO FUSO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 100 g di burro,
- latte,
- farina,
- sale.

Eviscerate le sogliole, togliete loro la pelle nera, spezzate la spina in più punti.

Tenetele a bagno nel latte almeno per un quarto d'ora, asciugatele, poi infarinatele leggermente.

In un tegame scaldate il burro, adagiatevi le sogliole e cuocetele a fuoco non troppo vivo circa 5 minuti per parte o più secondo la grandezza.

Devono assumere un colore dorato fuori e restare morbide dentro.

Salatele solo a fine cottura.

In un tegamino fate sciogliere a leggero bagnomaria il burro e quando inizia a spumeggiare versatelo sulle sogliole adagiate sul piatto da portata.

Servitele subito calde a tavola.