SOGLIOLE CON TARTARA, CAPPERI E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sogliole di 600 g,
- 2 uova,
- salsa tartara,
- filetti d'acciughe sott'olio,
- 30 g di capperi sotto sale,
- farina bianca,
- 1 cespo di insalata lattuga,
- 40 g di burro,
- sale.

Eviscerate le sogliole e privatele della pelle scura.
Incidete il fianco spellato lungo la lisca, apritelo, tagliate quest'ultima al centro ed eliminatela.
Rivoltate verso l'esterno i due lembi dell'apertura.
Lavate e asciugate i pesci, poi passateli nella farina, quindi nelle uova, battute e salate.
Fate sciogliere in una padella 40 g di burro e doratevi i pesci.
Disponetele in un piatto da portata, su un letto di foglie di lattuga, ben lavate e sgocciolate.
Tagliate per il lungo i filetti di acciuga, sgocciolati dall'olio, e disponeteli a griglia sul fianco delle sogliole.
Riempite la parte cava formatasi sul fianco delle sogliole con la salsa tartara pronta.
Sciacquate e asciugate bene i capperi, quindi completate con essi la decorazione del piatto.