SOGLIOLE DELICATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- farina,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 limone,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio.

Scongelare le sogliole, privarle della pelle, lavarle, asciugarle, passarle nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
Friggere le sogliole nell'olio bollente e farle dorare dai due lati.
Togliere l'unto in eccesso con carta assorbente e irrorarle con succo di limone.
Lavorare 30 g di burro con l'aglio spremuto, il prezzemolo tritato, un po' di sale e pepe.
Mettere il burro sul pesce e servire.