SOGLIOLE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 1 cipolla,
- 1 arancia,
- poco olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 limone (succo),
- 1 cucchiaio di zucchero,
- farina,
- sale.

Pulite le sogliole, infarinatele e cuocetele in poco olio d'oliva, salandole da entrambi i lati.
Lasciatele in caldo nel forno.
Sbucciate l'arancia e frullatela col mixer.
Nella teglia dove avete cotto le sogliole fate rosolare la cipolla tritata finemente, aggiungete lo zucchero, il vino e fate caramellare.
Aggiungete il succo di limone e l'arancia frullata, fate ritirare e coprite le sogliole con la salsa ottenuta.
Passate in forno per 5 minuti e servite.