SOGLIOLE IN SALSA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 80 g di burro,
- 2 acciughe sotto sale,
- 2 cucchiai di capperi,
- farina,
- 2 limoni,
- prezzemolo.

Eliminate la testa, le interiora e spellate le sogliole.
Infarinatele leggermente e cuocetele in padella con metà burro.
Fate dorare da entrambi i lati, spruzzatele con il succo di limone.
Sistematele sul piatto da portata e tenetele in caldo.
In un tegamino lasciate sciogliere il restante burro, aggiungete i capperi e le acciughe dissalate, diliscate e tritate.
Finite di insaporire a fiamma moderata, poi versate la salsa sulle sogliole.
Cospargetele con prezzemolo tritato e servite.