

SOGLIOLE ALLA MADDALENA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro sogliole da circa 200 g l'una,
- un mazzetto di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipollina,
- sale,
- pepe il succo di un limone,
- olio,
- 100g di farina,
- birra,
- un uovo.

Pulite le sogliole senza però dividerle in filetti; poi accomodatele su un piatto, cospargete con un finissimo trito di basilico, aglio e cipolla, insaporitele con una presa di sale e un pizzico di pepe e irroratele con il succo di limone.

Bagnatele abbondantemente di olio e lasciatele marinare per almeno 1 ora, voltandole spesso.

Trascorso il tempo stabilito preparate la pastella: mettete la farina in una terrina e stemperatela lentamente con poca birra; salate, pepate, unite due cucchiari di olio, il tuorlo e l'albume montato a neve ben consistente e amalgamate gli ingredienti alla perfezione.

Sgocciate le sogliole dalla marinata, immergetele nella pastella, poi friggetele, una alla volta, nell'olio bollente.

Man mano che sono pronte, ponetele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenetele in caldo.

Disponetele infine sul piatto da portata e servitele immediatamente.