

# SPAGHETTI ALLE SOGLIOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 6 filetti di sogliola,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- 1 presa di sale.

Fate bollire il vino e un cucchiaio d'acqua insieme ad una presa di sale, al peperoncino e all'aglio a fettine.

Per cinque minuti tenete il fuoco basso, finché il liquido sarà ridotto della metà.

Dopo aver tagliato la sogliola a pezzetti spolverizzateli con la farina.

Friggeteli in padella con un cucchiaio d'olio.

Salate e toglieteli dall'olio.

Pulite la padella con carta assorbente e rimetteteci i pezzetti di sogliola.

Aggiungete il vino aromatizzato e caldo, dopo averlo filtrato.

Fate cuocere per un minuto e salate.

Aggiungete olio e rosmarino.

Fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli ancora al dente.

Conditeli con il sugo alle sogliole.