

TAGLIATELLE ALLA SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di filetti di sogliola,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/2 limone,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe bianco.

Pulite i filetti da pelle e lische, cuoceteli in acqua bollente salata per 5 minuti con il mezzo limone, toglieteli dall'acqua e sbriciolateli nel frullatore.

Condite con olio d'oliva, un po' di prezzemolo tritato, il succo di limone e una macinata di pepe bianco.

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolate al dente e conditele col sugo di sogliola.

Guarnite col prezzemolo tritato rimasto e servite ben caldo.