
FILETTI DI SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sogliole da 400-500 gr. l'una, oppure 600 gr. di filetti di sogliola freschi,
- 100 gr. di burro,
- 2 limoni,
- farina,
- prezzemolo,
- sale.

Staccate le teste poi spellate, lavate e asciugate le sogliole.

Praticate un'incisione al centro dei due lati e, aiutandovi con un coltellino, staccate delicatamente i filetti dalla spina centrale.

Infarinateli leggermente e fateli dorare dalle due parti in 80 gr. di burro imbiondito, evitando che si sovrappongano.

Toglieteli dal tegame, adagiateli sul piatto da portata (da tenere al caldo) e salateli.

Quando saranno tutti pronti, cospargeteli con il succo dei limoni e prezzemolo tritato.

Al momento di servire fate imbiondire il rimanente burro con quello rimasto nel tegame e versate sui filetti.

Servite immediatamente.