SOGLIOLE AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di filetti di sogliola,
- 70 g di burro,
- 1 bicchierino di brandy,
- 2 cucchiaini di senape,
- 1/2 limone,
- farina.

Fate sciogliere metà burro, disponetevi i filetti di pesce infarinati e cuoceteli 4/5 minuti da ambo le parti.
Passate il pesce sul piatto di servizio.
Versate nel loro tegame di cottura il brandy, mescolatevi la senape e cuocete a fiamma dolce per un paio di minuti.
Aggiungete il burro avanzato e il succo del limone.
Versate sui filetti e servite.