

## SOGLIOLE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di sogliole,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 60 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe.

Fate sciogliere il burro in un tegame, unite la farina e stemperatela con il vino bianco facendo attenzione a non fare grumi.

Salate e pepate.

Adagiatevi i filetti di sogliola e fate cuocere a fuoco basso per pochi minuti.

Girate e cuoceteli dall'altra parte sino a quando sono teneri.

Disponete i filetti in un piatto di portata, versatevi sopra il sugo di cottura, spolverate di prezzemolo tritato e servite subito.