

SECONDI PIATTI

## Sogliole al vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

Sogliole  
farina  
burro  
vino bianco secco  
succo di limone  
brodo di pesce  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Le sogliole, oltre che pulite, vanno anche spellate, leggermente infarinate e messe in padella a ben rosolare nel burro.

Poi si interviene con vino bianco secco (che si lascia sfumare a fuoco basso), succo di limone, brodo di pesce, si sala e si regola eventualmente con poco pepe.