

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.