

SECONDI PIATTI

# Sogliole alla giuliese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *elevato*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

5 sogliole  
40 olive nere  
1 bicchiere d'acqua  
1 limone  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiari di olio d'oliva  
prezzemolo  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Spellare completamente le sogliole.

Metterle a cuocere in una teglia larga con l'olio, l'acqua, il succo di mezzo limone, l'aglio ed il prezzemolo tritati.

Salare leggermente e far cuocere moderatamente.

A 3 minuti dalla completa cottura, aggiungere le olive e quattro fettine di limone.

Guarnire con fettine di limone.