

SECONDI PIATTI

## Sogliole fritte

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

SOGLIOLA 4  
UOVA 2  
FARINA 200 gr  
BURRO 120 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
LIMONE 1  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate le sogliole e togliete la pelle tirandola verso la parte della testa. Salate e pepate. Sbattete bene le uova e mettete il burro a scaldare in un tegame. Passate le sogliole una alla volta nelle uova sbattute, infarinatete e fatele friggere fino a che non si siano arrostite da ambedue le parti.



2 Servite con prezzemolo tritato e fette di limone.