

467. CONTORNO DI FILETTI DI SOGLIOLE A UN FRITTO DELLO STESSO PESCE

Prendete un paio di sogliole mezzane oppure una sola, staccatene i filetti dopo averle spellate, che saranno quattro, e tagliateli per traverso a listarelle fini come fiammiferi. Se li tagliate in isbieco li otterrete alquanto più lunghi e sarà meglio. Metteteli in una scodella col sugo di un limone o più se occorre, e lasciateli così marinare per due o tre ore il che li farà irrigidire, ché altrimenti riuscirebbero mosci. Poco prima di servire in tavola asciugateli con un canovaccio, immergeteli nel latte, infarinateli, cercate che non facciano gomitolo e friggeteli nell'olio; poi salateli leggermente.