

FILETTI DI SOGLIOLA ALL'AURORA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di filetti di sogliola (confezione 400 g)
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 arance spremute
- alcune gocce di succo di limone
- burro
- sale
- pepe
- noce moscata

Cuocere nel burro i filetti scongelati, infarinati e conditi con sale, pepe e noce moscata.

Mentre la cottura va avanti aggiungere il vino.

Versare quindi il succo d'arancia e far cuocere a fuoco lento fin quando la salsa si addensa e diventa quasi una crema. A questo punto se la salsa fosse troppo dolce aggiungere qualche goccia di succo di limone.