

# SOGLIOLE AL PREZZEMOLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 25 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 3 scalogni,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Tritare insieme gli scalogni e il prezzemolo.

Preparare una teglia con olio e uno strato di trito, su cui porre le sogliole.

Salare, pepare e coprire con un ulteriore strato di trito.

Distribuire il burro a tocchetti, aggiungere il vino e mettere in forno preriscaldato a 170 gradi per 25 minuti.