

SOGLIOLE AL PREZZEMOLO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 1 uovo,
- 80 g di burro,
- pangrattato,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- sale.

Far scongelare le sogliole, pulirle, diliscarle, lavarle e asciugarle.

Passarle nell'uovo sbattuto con il sale e 30 g di burro fuso e nel pangrattato.

Friggerle nel restante burro, cospargerle con abbondante prezzemolo tritato, spruzzarle con il succo di limone e servire.