

SOGLIOLE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- alcune gocce di succo di limone,
- timo,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe bianco.

Si tratta di una preparazione molto semplice, facile da eseguire.

Eviscerate le sogliole, togliete la pelle, lavatele e lessatele in acqua leggermente salata.

Sgocciolatele, adagiatele sul piatto da portata, conditele con pochissimo olio versato a filo, spruzzatele con alcune gocce di limone.

Separate le foglioline di timo dai rametti, lavatele e asciugatele, mettetene in una ciotola tre cucchiari, aggiungete un pizzico di pepe e sale.

Mescolando, versate olio a filo fino a ottenere un composto morbido.

Cospargetelo sulle sogliole.

Tenete al fresco.