

SOGLIOLE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di sogliole,
- 1 uovo,
- 3 manciate di pangrattato,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Sbattere bene l'uovo con il sale e il pepe.

Passare le sogliole prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

Far spumeggiare il burro in una padella e friggervi le sogliole facendo attenzione a farle ben dorare da ambedue i i lati.

Ottime servite con salsa bernese.