

## SOGLIOLA ALLA COLBERT

N	6	sogliole Dover			sale e pepe
kg	0,15	burro	kg	0,020	prezzemolo
kg	0,5	latte			olio di semi per friggere
n	2	uova			
kg	0,25	pan grattato			
kg	0,01	succo di limone			
kg	0,25	farina 00			

1	fare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e mescolare con il prezzemolo precedentemente tritato e il succo di limone fin quando non risulta montato
2	formare un con il sac a poche delle fiammelle far solidificare in frigo
3	Pulire ed eviscerare le sogliole, ricavare per ogni sogliola 4 filetti, lavare e asciugare bene i filetti
4	successivamente passare le sogliole nella farina nelle uova sbattute e nel pan grattato
5	friggere le sogliole in olio e burro ben caldo fino a quando saranno ben dorate
6	salare le sogliole e servire con un ciuffetto di burro aromatizzato