

Sogliola alla mugnaia



Ingredienti:

4 filetti di sogliola

15 g di burro

50 ml latte

30 g farina

1 limone

sale, prezzemolo

Asciugate bene i filetti di pesce e passate nel latte e poi nella farina.



Mettete il burro nella padella e coprite con Magic Cooker.
Riscaldare la padella giusto per far sciogliere il burro.
Poggiate i filetti di sogliola infarinati e cuocete a fiamma
alta per 3 minuti su ogni lato. Usate il fornello medio.



Unite nel piatto la farina con il latte avanzate, aggiungete
un po di sale, prezzemolo ed il succo di mezzo limone.



Versate questa salsa sopra le sogliole ...



e continuate la cottura a fiamma media per 4 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.