

Sogliola alla Parmigiana e Bottarga.

Cuocere la sogliola in acqua salata.

Far scaldare del burro in una padella.

Posare in un piatto di portata le sogliole cotte e cospargerle di parmigiano grattugiato.

Versare del burro caldo sui pesci e in ultimo spolverare il tutto con la bottarga.