
INSALATA CON FILETTI DI SOGLIOLA E CROSTINI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di filetti di sogliola,
- 2 fette di pancarrè,
- 40 g di burro,
- 30 g di farina,
- 30 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di insalatina mista tenera,
- 15 g di olive verdi snocciolate,
- 15 g di olive nere snocciolate,
- sale,
- pepe.

Tagliate a rondelle le olive, lavate con cura l'insalatina poi radunate il tutto in una terrina.

Infarinate leggermente i filetti di sogliola, tagliateli in pezzetti lunghi 3 cm circa e rosolateli sui due lati in una padella antiaderente con 25 g di burro.

Tagliate a cubettini il pancarrè e rosolatelo in una padella con il burro rimasto.

Condite l'insalatina con l'olio ed un poco di sale e pepe, cospargetela con i crostini di pane ed i filettini di pesce e servite subito.