
TAGLIATELLE CON IL SUGO DI SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sogliola grande,
- 100 g di salsa di pomodoro già pronta,
- sedano,
- carota,
- cipolla,
- 1 spicchio di scalogno intero,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiaini di vino bianco,
- alcune foglie di basilico,
- 350 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo secche.

In una padella capiente sciogliere una noce di burro e adagiarvi la sogliola infarinata e pulita dalle interiora. Bagnarla con il vino e coprirlo con un coperchio.

A metà cottura spegnere il fuoco e aiutandosi con forchetta e cucchiaio privare la sogliola della carne mettendola in un tegame a parte, aggiungere un bicchiere d'acqua e fare cuocere per circa quindici minuti i resti della sogliola, sempre a tegame coperto.

Ad operazione terminata, filtrare il brodo ottenuto con un colabrodo molto fine nel tegame precedentemente preparato con la polpa, aggiungere la salsa di pomodoro e il basilico tagliato a striscioline e salare.

Lasciare cuocere a fuoco lento per circa quindici minuti, spegnere il fuoco e aggiungere il rimanente burro.