
FILETTI DI SOGLIOLA GRATINATI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di sogliola
- 50 g di margarina
- 2 cipolle
- 400 g di pomodori perini
- 2 filetti d'acciughe
- 2 mestoli di brodo
- 2 cucchiaini di pangrattato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Imbiondire le cipolle in 40 g di margarina, unire i pomodori privati pelle e dei semi.

Aggiungere l'acciuga spezzettata e cuocere a fuoco vivo per 25 minuti.

Salare e pepare.

In una pirofila versare metà del sugo, adagiarvi il pesce, coprire con il sugo, il prezzemolo tritato, fiocchi di margarina, pangrattato e cuocere in forno a 200 gradi per 30 minuti.