

FILETTI DI SOGLIOLA IN SALSA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole
- 1 bicchiere di vino bianco
- timo
- alloro
- scalogno
- prezzemolo
- 150 g di funghi
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di burro
- 1 vasetto di panna da cucina

Cuocete i funghi con una noce di burro, prezzemolo, mezzo bicchiere di acqua, portando ad ebollizione.

Versate le sogliole coprendole con un mix composta da met  acqua e met  vino bianco, aggiungete timo, alloro, scalogno tritato, sale e pepe; infornate per 10 minuti.

Togliete le sogliole dal loro sugo di cottura e mettetele su un piatto.

In un tegame mettete il sugo di cottura delle sogliole e il sugo di cottura dei funghi aggiungendoci 2 cucchiaini di panna e 2 tuorli d'uovo.

Cuocete fino a che la salsa non diventi densa.

Dopodich  frullateci 3 cucchiaini di panna e 50 g di burro.

Coprite con questa salsa le sogliole e guarnite con i funghi.