

SOGLIOLE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola,
- 200 g di funghi porcini,
- 2 uova,
- 1/2 limone,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate i filetti di sogliola e asciugateli.

Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in un tegame con un filo d'olio.

In una casseruola adagiate i filetti e bagnateli con mezzo bicchiere di vino e un bicchierino di brandy.

Unite uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino.

Regolate sale, pepe.

Cuocete per un quarto d'ora a fiamma bassa.

Ritirate il pesce, mettetelo nel recipiente dei funghi e tenete al caldo.

Passate al colino il sugo di cottura dei filetti di sogliola, versatelo in un pentolino e fatelo ridurre a fuoco vivace.

Abbassate la fiamma, unite i tuorli, quattro cucchiaini d'olio e alcune gocce di succo di limone, mescolate velocemente.

Appena le uova si sono rapprese, togliete il recipiente dal fuoco.

Disponete i filetti di sogliola su un piatto da portata tenuto in caldo, guarniteli con i funghi, nappate con la salsa.