

# SOGLIOLE AL CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sogliola (pesci da 250 g l'uno),
- 200 g di patate,
- 1 porro,
- 50 g di carote,
- 60 g di cipolle,
- 40 g di sedano,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 15 cl di yogurth,
- 5 cucchiari di panna,
- 80 g di caviale,
- sale,
- pepe bianco.

Pulite le sogliole, spellatele e ricavatene 8 filetti.

Mettete le lisce e le teste in una pentola insieme con la carota, la cipolla, il sedano e il vino.

Versatevi 1 litro d'acqua e cuocete per 20 minuti.

Filtrate e fate restringere il brodo ottenuto per 20 minuti, quindi salate e pepate.

Sbucciate, lavate e affettate le patate, tagliate il porro a rondelle.

Arrotolate i filetti di sogliola e metteteli nel brodo insieme alle patate, facendoli cuocere a bollore quasi accennato per 3-4 minuti.

Scolateli e continuate la cottura delle patate per altri 4 minuti, aggiungendovi all'ultimo minuto il porro.

Mescolate lo yogurth e la panna e mescolatevi il caviale.

Disponete i filetti di sogliola nei piatti con le patate e il porro e versatevi sopra la salsa.