

SOGLIOLE AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di sogliola,
- 70 g di mascarpone,
- 50 g di burro,
- 25 cl di latte,
- 1 uovo,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di farina,
- prezzemolo tritato,
- alcune foglie di salvia,
- sale,
- pepe.

Cospargere di sale e pepe i filetti di sogliola (farseli preparare direttamente dal pescivendolo) rosolarli 30 g di burro con qualche foglia di salvia, con il burro rimasto, il latte e la farina fare una besciamella. Lontano dal fuoco incorporare il sugo delle sogliole, il tuorlo sbattuto e il prezzemolo tritato. Mescolare bene e per ultimo incorporare il mascarpone e il succo di mezzo limone. Versare la salsa sui filetti di sogliola e servire il tutto ben caldo.