

SOGLIOLE AL SIDRO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola,
- 80 g di pancetta affumicata,
- 60 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 3 cucchiaini di panna,
- 2 bicchieri di sidro,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- farina,
- sale,
- pepe.

Per servire:

- crostoni di pane,
- burro.

In un tegame lasciate sciogliere 30 g di burro e fatevi appassire una cipolla tagliata a fettine sottili, uno spicchio d'aglio intero e la pancetta affumicata tagliata a cubetti.

Spolverizzate leggermente con un po' di farina, mescolate e insaporite per alcuni minuti.

Bagnate con due bicchieri di sidro, salate, pepate, unite la foglia d'alloro e lasciate ridurre, a recipiente scoperto e fuoco moderato, per un quarto d'ora.

Adagiate nel recipiente i filetti di sogliola e cuocete per 7-8 minuti senza far bollire.

Togliete il pesce e disponetelo sul piatto da portata caldo.

Versate nel tegame il tuorlo e tre cucchiaini di panna, amalgamate la salsa, fate scaldare e poi versatela sui filetti.

Serviteli con crostoni di pane fritti nel burro.