

SOGLIOLE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 filetti di sogliola,
- 2 porri,
- 1 foglia di alloro,
- prezzemolo,
- 1 carota,
- 2 arance,
- timo,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- liquore all'arancia,
- burro,
- sale,
- pepe.

Bollire a fiamma bassa per 15' 50 cl d'acqua con 1 bicchiere di vino, la cipolla, la carota, l'alloro, il prezzemolo, il timo, sale e pepe.

Tagliare a rondelle un'arancia e metterla a bagno nel liquore per 2 ore.

Appassire nel burro i porri tritati e bagnarli con il succo della seconda arancia.

Lessare i filetti nell'acqua aromatica, scolarli, coprirli con il sugo di porri, con il liquore e contornare con le rondelle di arancia.