

SOGLIOLE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di sogliola,
- 4 carote,
- 2 porri,
- 1 costa di sedano,
- 10 g di burro,
- sale,
- pepe,
- brodo.

Tagliare a striscioline sottili le verdure e immergerle in acqua bollente per 5 minuti.

Arrotolare i filetti su se stessi, disporli in una pentola imburrata, salare, pepare e coprirli di brodo.

Cuocerli a fuoco vivo per 4 minuti.

Scolarli e tenerli in caldo.

Unire le verdure al fondo di cottura in ebollizione e cuocere per 5 minuti.

Servire le verdure e il pesce insieme con il loro sugo.