

SOGLIOLE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 250 g di pomodoro,
- 150 g di funghi,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale.

Pulire le sogliole, mondare i funghi, tritarli e mescolarli al prezzemolo e al basilico.

Coprire il fondo di una pirofila imburata con la metà del pomodoro, regolare di sale, disporre uno strato di funghi tritati, le sogliole, il resto del pomodoro, un secondo strato di funghi, salare, bagnare con il vino, condire con il burro fuso e cuocere in forno caldo per 15 minuti.