

SOGLIOLE GUSTOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 costa di sedano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tagliare a julienne carota, zucchina e sedano.

Scaldare l'olio e 30 g di burro e dorarvi il pesce, salare e pepare.

Togliere il pesce dalla padella e cuocerle le verdure a fuoco medio per 5 minuti, salare e pepare.

Servire i filetti di sogliola sopra le verdure e irrorati con burro fuso.