

SOGLIOLE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole,
- 200 g di funghi champignon,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 500 g di pomodori pelati,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- burro,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Imburrate una pirofila deponendovi metà dei pelati con la cipolla tagliata, uno spicchio d'aglio e prezzemolo, metà dei funghi tagliati a fettine, salate e unite, deponete quindi le sogliole e copritele con i funghi ed i pomodori rimasti, bagnate con il vino bianco e con tre cucchiainate d'olio, infornate e cuocete per 30 minuti circa a calore moderato.