SOGLIOLE ALL' UVA

Ingredienti per 4 persone:

- due confezioni di sogliole,
- surgelate,
- sale,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un mazzetto aromatico,
- un bicchiere di panna,
- due tuorli d'uova,
- un cucchiaio di farina,
- il succo di un limone,
- 600 g di uva bianca (tipo Italia o regina, con i chicchi piuttosto grossi),
- 30 g di burro.

Fate scongelare le sogliole; piegate i filetti a metà e adagiateli in una larga teglia, salateli, bagnateli con il vino bianco e aggiungete acqua sufficiente a ricoprirli.
Ponete sul fuoco, a fiamma alta, e fate bollire per 2 minuti.
Quindi scolate i filetti e, lasciandoli sempre piegati, allineateli in una pirofila.
Rimettete sul fuoco il recipiente in cui avete fatto cuocere il pesce, aggiungendo la carota raschiata e tagliata a rondelle, la costola di sedano spezzettata, il mazzetto aromatico e, mantenendo la fiamma alta, fate bollire il brodo per 5 minuti.
Nel frattempo, mescolate la panna con i tuorli d'uova, unitevi la farina, facendo attenzione a non formare grumi.
Versate questo composto nel brodo, abbassate la fiamma e continuate a mescolare fino a che otterrete una specie di crema.
Togliete il recipiente dal fuoco, incorporate il succo di limone e passate tutto al setaccio.
Versate la salsa ottenuta sui filetti di sogliola e passateli in forno caldo a gratinare.
Nel frattempo pelate i chicchi d'uva, versatevi sopra il burro fuso, e spargeteli sulle sogliole già gratinate.
Servite subito.