FILETTI DI SOGLIOLA ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di spinaci,
- 70 gr. di burro,
- 2 filetti di sogliola da 400 gr. l'una,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Salsa Mornay:

- 50 gr. di burro,
- 50 gr. di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- liquido di cottura della sogliole,
- qualche cucchiaio di panna liquida,
- 1-2 tuorli d'uova sbattuti,
- 50 gr. di gruviera grattugiato.

Mondate 500 gr. di spinaci, lavateli e fateli cuocere per pochi minuti con un pizzico di sale, poi sgocciolateli e passateli in 30 gr. di burro.
In una pirofila mettete 40 gr. di burro, i filetti delle sogliole, versate 1 bicchiere di vino bianco secco, salate, pepate e ponete in forno moderato per circa 1/4 d'ora.
Sgocciolate i filetti e fate ridunre il liquido di cottura a 2 cucchiaiate.
Nel frattempo preparate la salsa Mornay:
in una casseruola fate sciogliere 50 gr. di burro con 50 gr. di farina, poi versatevi mezzo litro di latte caldo in una volta sola, aggiungete sale, pepe, noce moscata e mescolando lasciate cuocere per 10-15 minuti.
Unitevi il liquido di cottura della sogliole, qualche cucchiaio di panna liquida, 1-2 tuorli d'uova sbattuti, e 50 gr. di gruviera grattugiato.
Tenete la salsa sul fuoco ancora per pochi minuti.
In una pirofila unta mette gli spinaci sovrapponetevi i filetti di sogliola, versate la salsa Mornay che cospargerete di parmigiano grattugiato.
Mettete in forno caldo finchè si sarà formata una crosticina dorata alla superficie.