RAVIOLI CON LA SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo ravioli di magro,
- 120 g di filetti di sogliola,
- 1 fetta di pancarrè ammollata nel latte,
- 8 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale.

Scottate i filetti di sogliola in acqua salata.
Scolateli e frullateli nel mixer con gli altri ingredienti.
Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, conditeli col sugo e servite.