BOCCONCINI DI SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole spellate e sfilettate,
- un mazzetto di rucola,
- 16 fettine di speck,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco in polvere.

Mondate la rucola, poi lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatela con molta cura, quindi tritatela grossolanamente.
Stendete i filetti di pesce sulle fettine di speck, salate, pepate, poi distribuitevi sopra la rucola.
Avvolgete ogni filetto su se stesso, in modo da formare dei piccoli involtini che legherete con dello spago da cucina.
Ungete leggermente di olio una teglia, possibilmente antiaderente, sistematevi dentro i rotolini preparati e cuoceteli in forno già caldo a 220° per circa 15 minuti.
Servite subito i bocconcini di sogliola ben caldi, nei piatti individuali.