INVOLTINI DI PLATESSA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di filetti di platessa surgelati,
- 30 g di prezzemolo,
- 100 g di groviera,
- 180 g di panna,
- 50 g di burro,
- farina,
- salsina di pomodoro,
- 2 cucchiaini di cognac,
- salsa worcester,
- pepe,
- sale.

Distribuire sui filetti un trito di prezzemolo e formaggio.

Arrotolarli e fermarli con spago da cucina.

Sistemare gli involtini leggermente infarinati in una pirofila imburrata, irrorarli con il cognac e infornarli a calore medio per 3 minuti girandoli una volta.

Stemperare nella panna il pomodoro e qualche goccia di worcester e versare la salsa sul pesce.

Infornare per altri 10' ricordando di girare più volte.