CESTINO DI SOGLIOLA FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di peperoni rossi
- 4 sogliole
- scorza di limone
- prezzemolo
- timo
- alcune foglie di insalata lattuga
- 1 scalogno
- 1 mestolino di brodo vegetale
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Usando il pelapatate, pelate i peperoni, quindi privateli del picciolo, dei semi, riduceteli a quadrotti, fateli stufare in padella, con un filo d'olio, uno scalogno tritato, un pizzico di sale, un mestolino di brodo vegetale, quindi frullateli aggiungendo 2 cucchiaiate d'olio: otterrete una salsina semidensa.
Spellate, sfilettate le sogliole e dividete ogni filetto a metÓ per il lungo (in tutto 32 filettini).
Coprite il fondo di un cestello per la cottura a vapore con alcune foglie di lattuga; mettete nel centro un tagliapasta di cm 7 di diametro e sistematevi all'interno gli 8 filetti di una sogliola, incrociandoli e facendoli debordare.
Cuocete a vapore per 12 minuti circa, togliete il tagliapasta e i filetti di pesce, riuniti insieme, formeranno un cestino.
Preparatene altri tre, nello stesso modo, usando il pesce rimasto.
Sistemate i cestini di sogliola nei piatti da porzione, farciteli con la salsa di peperone, distribuendola equamente, guarniteli con un trito finissimo di timo, prezzemolo e buccia di limone, quindi serviteli.