FILETTI DI SOGLIOLA ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 filetti di sogliola
- 3 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 mestolo di fumetto di pesce
- 50 g di muggine
- 200 g di burro
- 1 cucchiaino di aceto balsamico

Dapprima grattugia la bottarga, poi metti in un pentolino il fumetto e l'aceto e fai ridurre.

Versa in un altro pentolino la panna e fai ridurre anche questa.

Unisci al fumetto i tuorli e sbatti energicamente con una forchetta, continuando la cottura a bagnomaria.

In un tegamino fai fondere il burro e poi versalo lentamente nel pentolino contenente gli altri ingredienti; aggiungi, alla fine, la panna.

Metti la salsa in una pirofila, disponi sopra i filetti di sogliola, spolverizza di bottarga e metti in forno a 180°C.

Fai cuocere per 15 minuti circa, fino a quando la superficie sarà dorata.

Sforna e servi subito.