
FILETTI DI SOGLIOLA ALLA LAMPADA

Ingredienti per 3 persone:

- 6 pezzi di filetti di sogliola
- 1 mestolo di fumetto di pesce
- 200 g di farina
- 70 g di burro
- sale
- pepe
- 1 pizzico di curry
- brandy

Preparare i filetti di sogliola leggermente infarinati e predisporre gli altri ingredienti.

Cuocere nel burro i filetti di sogliola e flambare con brandy.

Quando sono pronti toglierli dalla padella e metterli in un piatto a caldo.

Nella padella aggiungere un poco di fumetto, burro e farina, quanto basta per far legare la salsa.

Unire un pizzico di curry con sale e pepe quanto basta.

Quando la salsa è pronta aggiungere i filetti preparati in precedenza ed insaporire per breve tempo.

Servire in un piatto caldo.