FILETTI DI SOGLIOLA ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di sogliola
- 400 g di uva bianca dolce
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 10 cl di vino bianco dolce (malvasia)
- sale
- pepe

Mettete il burro in una padella col vino e metà dell'uva.
Fate cuocere un paio di minuti a fuoco vivace, poi passate l'uva nel mixer e preparate una salsa.
Cuocete il pesce al vapore, condito con olio, sale e pepe.
Nella padella rimettete la salsa, aggiungete l'uva rimasta e fate ridurre della metà a fuoco lento.
Condite il pesce con la salsa e servite ben caldo.