FILETTI DI SOGLIOLA BOSCAIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sogliole
- 200 g di scampi
- 200 g di funghi
- 1 bicchiere di panna
- 1 uovo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 cucchiaino di pangrattato
- alloro
- sale
- pepe
- 100 g di burro

In una casseruola mettete l'alloro, un ciuffo di prezzemolo, la cipolla intera; aggiungete 1/2 litro di acqua, salate e lessatevi gli scampi.
Pulite i funghi, dividete le cappelle dai gambi e tritate questi ultimi.
In un tegame rosolate i filetti di sogliola con un po' di burro poi salate, pepate ed aggiungete una manciata di prezzemolo tritato e il succo di 1 limone.
Unite anche un bicchiere di vino facendolo evaporare a fuoco vivace e portate a termine la cottura.
A parte rosolate nel burro i gambi tritati e le cappelle dei funghi, aggiungendo prima di togliere dal fuoco un cucchiaino di pangrattato.
Aggiungete il soffritto di funghi nel tegame con le sogliole, lasciate insaporire poi unite la panna mescolata con un tuorlo d'uovo, lasciate restringere la salsa e servite guarnendo con gli scampi.