FILETTI DI SOGLIOLA CON SALSA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 filetti di sogliola
- 20 g di burro
- 3 scalogni
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 20 g di farina
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 350 g di pomodori pelati
- 1/2 tazza di brodo
- 1 cucchiaio di panna
- sale
- pepe

Arrotolate su se stessi i filetti di sogliola eventualmente fissandoli con uno stecchino di legno e fateli affogare in acqua salata per 5 minuti.
Scolateli bene e adagiateli in una pirofila e teneteli al caldo.
Intanto fate sciogliere il burro in una casseruola capiente, unite gli scalogni mondati e affettati finemente, lo spicchio dÆaglio, il concentrato di pomodoro e il basilico meno qualche fogliolina che terrete da pare per decorare il piatto.
Mescolate bene e lasciate cuocere a fuoco medio per una quindicina di minuti.
A questo punto aggiungete la farina, poco alla volta, i pomodori pelati e il brodo.
Rimestate accuratamente e riportate sul fuoco, sempre a calore moderato, e lasciate cuocere per circa venti minuti, mescolando di tanto in tanto con il cucchiaio di legno.
Trascorso questo tempo, togliete lo spicchio dÆaglio e il basilico, passate la salsa ottenuta al setaccio, quindi aggiungete il sale necessario e una macinatina di pepe, dopodichÞ unite la panna e mescolate con cura.Versate il composto ottenuto sui filetti di sogliola e passate la pirofila al forno per una decina di minuti.Prima di servire decorate con qualche fogliolina di basilico.