FILETTI DI SOGLIOLA GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di sogliola
- sale
- pepe
- farina
- 50 g di funghi coltivati
- poco olio d'oliva
- 2 pomodori pelati schiacciati
- 3 cucchiai di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di pangrattato
- alcuni fiocchi di burro
- succo di limone
- prezzemolo per decorare

Su una pirofila unta di burro disporre 400 g di filetti di sogliola, salati, pepati e infarinati.
Tritare 50 g di funghi coltivati e saltarli in padella per 3 minuti con poco olio, aggiungere 2 pomodori pelati schiacciati, 3 cucchiai di vino bianco secco e poco sale, rimescolare e versare la salsa sui filetti di pesce.
Cospargere con 1 cucchiaio di pangrattato e mettere qualche fiocco di burro qua e là.
Infornare per 10 minuti a 220 gradi.
Spruzzare con succo di limone, decorare con prezzemolo e servire.