FILETTI DI SOGLIOLA IN SALSA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola
- 50 cl di vino bianco
- 100 g di funghi coltivati affettati
- 1/2 limone
- 30 g di farina
- 40 g di burro
- 6 cucchiaini di latte tiepido
- 8 asparagi
- sale

Insaporire nel burro la polpa di granchio e i funghi.

Imburrare una pirofila e disporvi i filetti.

Salare, spruzzare di limone, unire il vino e mettere in forno coperto a 180' per 12'.

Togliere i filetti dalla pentola, unire al fondo la farina sciolta nel latte e mescolare su fuoco dolce.

Unire quindi la salsa ai funghi e gli asparagi lessati e non appena tutto sarà caldo, anche il pesce.