FILETTI DI SOGLIOLA IN SALSA 2

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
- 100 g di filetti d'acciughe
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Sciacquare e tagliare a pezzettini le olive.
Unirvi i filetti d'acciughe tagliati a pezzetti, irrorare con olio, pepare e mescolare.
Coprire la pasta con il composto lasciando liberi i bordi.
Arrotolare la pasta formando un cilindro e avvolgerlo su se stesso a spirale Ungere la teglia, disporvi la pasta ripiena, ungerla in superficie e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.