INVOLTINI DI SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di sogliola
- rete di maiale
- 6 foglie di alloro
- basilico
- sale
- capperi
- burro

Farcire i filetti di sogliola con sale, basilico e capperi.
Avvolgerli con la rete di maiale e chiuderli con gli stuzzicadenti.
Mettere in padella burro e alloro e lasciarli insaporire.
Aggiungere le sogliole, un po' d'acqua, coprire e lasciare cuocere per 10-20 minuti.