

INVOLTINI DI SOGLIOLE CON GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti sogliola
- 80 g di burro
- 8 gamberi
- 1/2 bicchiere di panna
- vino bianco secco
- erba cipollina tritata
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Fate sciogliere in un tegame una noce di burro e rosolatevi per 2 minuti i gamberi sgusciati e lavati.

Salateli e pepateli.

Sgocciolateli e quando sono tiepidi adagiatene uno sopra ogni filetto di sogliola.

Arrotolate e fissate con uno stecchino.

Sciogliete il resto del burro in un tegame, deponetevi gli involtini, fateli colorire leggermente, salateli molto poco.

Cuoceteli per circa 10 minuti.

Spruzzate un po' di vino, lasciate evaporare.

In una ciotola mescolate mezzo bicchiere di panna con alcune gocce di succo di limone e l'erba cipollina tritata.

Disponete gli involtini sul piatto e ricopriteli con la salsa.