# SOGLIOLA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 sogliole a filetti,
- 100 g di burro,
- 20 g di burro fuso,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 500 g di zucchine piccole,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- rosmarino,
- basilico,
- poca farina,
- mollica di pane grattugiata,
- 1 limone.

Cucinate le zucchine affettate in una padella con olio bollente, salatele, pepatele, aggiungete del basilico tritato e un rametto di rosmarino.
Nel frattempo incorporate al pomodoro tritato 30 g di burro e salate.
Unite il pomodoro alle zucchine, quando queste saranno quasi cotte, e fatele insaporire per bene, poi tenetele in caldo.
In una padella separata fate dorare 50 g di burro e adagiatevi i filetti di sogliola.
Fateli colorire bene da entrambi i lati finché saranno croccanti.
Ora imburrate con il rimanente burro una pentola da forno dove allineerete i filetti coprendoli con le zucchine al pomodoro.
Spolverateli con la mollica di pane grattugiata e rifinite col burro fuso.
Mettete il tegame in forno a 180 gradi fino a quando la superficie sarà dorata.
Prima di servire spolverate con basilico sminuzzato e limone.