SOGLIOLA ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di sogliola,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 bicchieri di brodo vegetale,
- 10 cl di panna fresca,
- burro,
- farina,
- sale,
- pepe.

Mondare il prezzemolo e scottarlo in acqua bollente non salata per 7'.
Sgocciolarlo e passarlo al mixer con la panna.
Sciogliere 10 g di burro e unire 10 g di farina, mescolare e diluire con il brodo.
Togliere dal fuoco e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema.
Rimettere sul fuoco, unire la panna al prezzemolo senza far prendere il bollore.
Salare, pepare e tenere in caldo Cuocere in 30 g di burro i filetti infarinati.
Servirli con la salsa bollente.