SOGLIOLE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola,
- 450 g di spinaci surgelati,
- farina,
- 100 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- latte,
- poco brandy,
- 50 g di formaggio emmenthal,
- sale.

Lessare gli spinaci e ripassarli in padella con burro e aglio.
Infarinare i filetti e dorarli nel burro.
Salarli, spruzzarli con il brandy e far evaporare.
Coprire una pirofila imburrata con gli spinaci e adagiarvi i filetti.
Preparare una besciamella con 20 g di burro, 20 g di farina e 2 bicchieri di latte caldo; unirvi l'emmenthal grattugiato e versare sui filetti.
Cuocere in forno a 200 gradi per circa 20 minuti.