

SOGLIOLE AL PORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sogliola,
- vino Porto,
- 300 g di latte (o panna),
- 60 g di burro,
- farina,
- 1 pizzico di paprica,
- 8 medaglioni di patè di fegato d'oca,
- sale.

Preparare la salsa: fondere 30 g di burro, unirvi 2 cucchiai di farina e lasciarla tostare leggermente, diluire lentamente con il latte o la panna caldi e mescolare affinché non si formino grumi.

Salare, unire 4 cucchiai di porto e cuocere per 10 minuti, unire alla fine un pizzico di paprica.

Infarinare i filetti e farli rosolare con 30 g di burro, salare, aggiungere la salsa, decorare con il patè e servire caldi.