SOGLIOLE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sogliole (pesci da 250 g l'uno),
- 10 cl di vermouth dry,
- 2 cucchiai di panna,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cucchiaio di farina,
- 30 g di mandorle,
- 2 cucchiai di panna,
- 30 g di burro,
- sale.

Togliete alle sogliole la pelle nera, pulitele e lavatele con cura.
Mettetele quindi a cuocere a fuoco medio in padella con il burro per circa 10 minuti.
Salate, pepate e tenete al caldo.
In un tegame a parte mettete a cuocere a fuoco vivace il Vermouth con 2 cucchiai di acqua, dopo 7-8 minuti unite unite la panna, lo zafferano, che farete sciogliere con cura, e un pizzico di sale.
Dopo 5 minuti levate dal fuoco e unite la farina setacciata che amalgamerete attentamente per evitare la formazione di grumi.
Servite le sogliole cosparse della salsa; guarnite con mandorle tostate e tritate finemente.