SOGLIOLE FARCITE CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sogliole (pesci da 250 g di l'uno),
- 200 g di zucchine (parte verde),
- 150 g di panna,
- 120 g di martini dry,
- 40 g di burro,
- 4 cipollotti,
- 4 gamberi sgusciati a crudo,
- trito di maggiorana, prezzemolo e salvia,
- olio d'oliva,
- 3 spicchi di aglio,
- pepe,
- sale.

Eviscerate le sogliole, tagliate via le pinne dorsali e le ventrali, poi spellatele e, tagliandole solo da un lato lungo la linea centrale, apritele a libro.
Incidete in più punti la lisca messa a nudo; salate, pepate i pesci, ungeteli con 2 cucchiai di olio, metteteli in una pirofila con il lato aperto a contatto con il fondo e passateli nel forno già a 200°C per 12 minuti poi girateli dall'altro lato e infornateli ancora per 3 minuti.
Riducete a dadini il verde della zucchina, i cipollotti e le code di gambero; fate rosolare brevemente nel burro caldo tutta la dadolata preparata e insaporitela con sale, pepe e abbondante trito aromatico.
Preparate la salsa: riscaldate il Martini con l'aglio intero e fatelo ridurre di circa la metà, poi unite la panna, un rametto di maggiorana, sale, pepe e lasciate addensare la salsina; infine eliminate l'aglio.
Sfornate le sogliole, sgocciolatele su un foglio di carta assorbente e trasferitele nei piatti; farcitele con la dadolata distribuendola equamente, irroratele con la salsa al Martini e servitele.