SOGLIOLE GUARNITE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di sogliola,
- 150 g di gamberetti,
- 60 g di burro,
- 40 g di farina,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1/2 bicchiere di brodo,
- 1 limone (succo),
- 2 cucchiai di panna.

Per guarnire:

- alcune fette di limone,
- alcuni ciuffi prezzemolo.

Sbollentare separatamente 4 filetti di sogliola e 150 g di gamberetti.
Scolarli e sistemare i filetti di sogliola su una teglia da forno.
Stemperare assieme 60 g di burro, 40 g di farina e 1 tuorlo d'uovo, diluire il tutto con 1/2 bicchiere di brodo e il succo di 1 limone, aggiungere 2 cucchiai di panna e i gamberetti sgusciati e tritati.
Versare questa salsa sui filetti di sogliola e passare per pochi minuti sotto il grill.
Servire ben caldo, guarnito con fette di limone e ciuffi di prezzemolo.