FILETTI DI SOGLIOLA AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pomodori perini maturi,
- 150 g di burro,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe,
- quattro sogliole da 300 g l'una,
- due uova,
- farina,
- mezzo bicchiere di madera.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezza teli e privateli dei semi, quindi divideteli in filetti.
Fate fondere 50 g di burro in un tegame e mettetevi ad appassire la cipolla e l'aglio tritati grossolanamente; poi unite il basilico, i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 30 minuti circa, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
A cottura ultimata, passate la salsa al setaccio (o al passaverdure).
Filettate le sogliole; lavate i filetti, asciugateli, poi passa teli nelle uova frullate con una presa di sale e nella farina.
Mettete il rimanente burro in un ampio tegame e fatelo spumeggiare; adagiatevi i filetti di sogliola e lasciateli colorire dalle due parti, poi spruzzateli col madera e fate restringere il sughetto che si formerà, a fuoco dolce.
A cottura ultimata, trasferite i filetti sul piatto da portata, irrorateli con la salsa preparata e serviteli subito.