

SOGLIOLE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- due sogliole da circa 500 g l'una,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- due mazzetti di basilico.

Pulite le sogliole senza però dividerle in filetti; poi lavatele accuratamente, asciugatele e disponetele su un piatto che regga il calore, precedentemente imburato.

Distribuite sul pesce il restante burro a fiocchetti, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e cospargete con il basilico finemente tritato.

Introducete il piatto in forno caldo, a 200°, per 5 minuti, quindi estraetelo momentaneamente e voltate le sogliole, irrorandole con il fondo di cottura.

Passate nuovamente il piatto in forno per altri 7-8 minuti.

Trascorso il tempo convenuto, servite portando il piatto con il pesce direttamente in tavola.