
FILETTI DI SOGLIOLA CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di sogliola surgelati
- 1 cipolla
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 600 g di patate
- 25 cl di latte
- 40 g di burro (o margarina)
- sale
- 1 pizzico di pepe

Fate lessare le patate in acqua bollente salata per 20 minuti tenendole un poco indietro di cottura, quindi sgocciolatele, privatele della buccia e tagliatele a dadini.

Affettate la cipolla in fettine molto sottili.

In una padella fate cuocere i filetti di sogliola con il latte, poi scolateli tenendo da parte il latte, adagiateli su un piatto di portata e teneteli al caldo.

In una casseruola fate rosolare la cipolla con il burro, unite le patate, i filetti d'acciughe spezzettati e diluite tutto con il latte di cottura delle sogliole.

Regolate di sale, aggiungete un pizzico di pepe, e lasciate cuocere per 15 minuti circa, poi versate le patate sopra i filetti di sogliola e servite subito in tavola.