SOGLIOLA CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sogliola,
- pasta sfoglia,
- 1 limone,
- gamberetti,
- erbe aromatiche,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 200 g di funghi,
- 1 cucchiaio di fecola,
- 2 noci di burro.

Spellate la sogliola sui lati e mettetela in una teglia con sopra vino bianco, mezzo bicchiere d'acqua, sale, pepe e le erbe aromatiche.

Cuocete per 20 minuti.

Setacciate il brodo in cui è stato cotto il pesce e mescolatelo con burro e fecola; quando il composto sarà denso aggiungere il tuorlo d'uovo.

Con la pasta sfoglia fate delle formine in cui metterete i funghi che avete precedentemente tagliato a strisce e dorato nel burro.

Versate il composto sopra il pesce e disponete intorno, le formine con i funghi, fettine di limone e gamberetti rossi.