

SOGLIOLE AL CAVOLFIORE

Ingredienti per 6 persone:

- 12 filetti di sogliola,
- 20 cimette di cavolfiore,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- 1 yogurth intero,
- 30 g di burro,
- pepe,
- sale,
- alcune gocce di succo di limone.

Lessate le cimette in acqua bollente e salata; lasciatele raffreddare.

Lessate i filetti di sogliola, scolateli e disponeteli su un piatto rotondo da portata.

In un tegamino insaporite con burro, carota, sedano e cipolla tritati, salate, fate raffreddare e frullate il tutto insieme a dieci cimette di cavolfiore.

Unite alla crema il vasetto di yogurth e alcune gocce di limone.

Amalgamate con cura.

Versate la salsa sui filetti di pesce e decorate il piatto tutt'intorno con le cimette avanzate.

Servite.