



FILETTI DI SOGLIOLA CON PATATE

Ingredienti

1 confezione di Filetti Di Sogliola Surgelati

1 Cipolla

2 Filetti D'acciughe Sott'olio

600 g Patate

25 cl Latte

40 g Burro

Sale

1 Pizzico Pepe

Procedimento

Fate lessare le patate in acqua bollente salata per 20 minuti ,quindi sgocciolare, privare della buccia e tagliare a dadini.Affettare la cipolla in fettine molto sottili.

In una padella fare cuocere i filetti di sogliola con il latte, poi scolarli tenendo da parte il latte, adagiarli su un piatto di portata e tenerli al caldo. In una casseruola fare rosolare la cipolla con il burro, unire le patate, i filetti d'acciughe spezzettati e diluire tutto con il latte di cottura delle sogliole. Aggiungere sale, un pizzico di pepe e lasciare cuocere per 15 minuti circa, poi versare le patate sopra i filetti di sogliola e servire