



SOGLIOLA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone

3 Sogliole a filetti
100 g burro
20 g burro fuso
2 cucchiaini olio d'oliva
500 g zucchine piccole
200 g polpa di pomodoro
Rosmarino
Basilico
Farina
Mollica Di Pane Grattugiata
1 Limone

Procedimento

Cucinare le zucchine affettate in una padella con olio bollente, salare, pepare e aggiungere del basilico tritato e un rametto di rosmarino. Nel frattempo incorporate al pomodoro tritato 30 g di burro e salate. Unite il pomodoro alle zucchine, quando queste saranno quasi cotte farle insaporire per bene, poi tenerle in caldo. In una padella separata fate dorare 50 g di burro e adagiatevi i filetti di sogliola. Fateli colorire bene da entrambi i lati finché saranno croccanti. Imburrare con il rimanente burro una pentola da forno dove allineerete i filetti coprendoli con le zucchine al pomodoro. Spolverare con la mollica di pane grattugiata e rifinire col burro fuso. Mettere il tegame in forno a 180 gradi fino a quando la superficie sarà dorata. Prima di servire spolverate con basilico sminuzzato e limone.