

SECONDI PIATTI

## Filetti di sogliola al Txakoli

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 scalogno tritato
- 16 filetti di sogliola
- 16 gamberetti sgucciati
- 8 cozze aperte a vapore
- 8 funghi coltivati
- 1 dl di Txakoli (o altro vino bianco secco)
- ¼ di litro di besciamella leggera oppure panna liquida
- 4 cucchiaini di salsa olandese
- una noce di burro
- sale
- pepe bianco

### PREPARAZIONE

- 1 Imburrate la piastra del forno. Distribuitevi lo scalogno e adagiatevi i filetti di sogliola. Condite con sale e pepe bianco. Bagnate con il vino e unite i funghi coltivati, i gamberetti e

le cozze. Cuocete, in forno preriscaldato, per 7 minuti circa. Togliete i filetti dal forno e disponeteli su un piatto di portata. Riscaldete il sugo rimasto. Filtratelo. Guarnite i filetti di sogliola con i funghi, i gamberetti e le cozze. Amalgamate il sugo di cottura alla besciamella o alla panna.

Scaldate. Togliete dal fuoco. Aggiungete la salsa olandese e mescolate bene.

Verificate il sale. Versate la salsa sui filetti di sogliola e gratinate al forno.