

SECONDI PIATTI

Sfoglia croccante di sogliola alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SOGLIOLE già pulite - 4

MANDORLE tagliate a sfoglie, - 150 gr

BRODO VEGETALE circa - 1 l

BURRO 30 gr

SALE

PREPARAZIONE

1



2 In una pentola fate bollire il brodo.



3 Lessare le sogliole nel brodo per 3 minuti.



4 In una ciotola mescolare il burro con qualche cucchiaio di brodo fino ad avere una salsina.



5 Spennellare il fondo di una pirofila con un poco di salsina.



6 Coprite con le sogliole e spennellare con la salsa.

Salate e pepate.



7

Ricoprire le sogliole con le sfoglie di mandorle.

Salate nuovamente.



8 Infornate a 200°C per 5-10 minuti oppure fino a quando le mandorle non si tostano.



9

