

SECONDI PIATTI

Sogliola con funghi porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [44 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Avete mai osato l'accostamento [funghi-pesce](#)? Noi vi proponiamo una ricetta di sicuro successo: la sogliola con funghi porcini, un [secondo piatto](#) dai sapori e dai colori autunnali che vi conquisterà per la sua genuinità e il suo gusto insolito. Basteranno pochi ingredienti, una preparazione semplice e anche i principianti ai fornelli saranno in grado di portare in tavola una pietanza sfiziosa, che solleticherà le papille gustative.

Venite a scoprire altre ricette appetitose con i funghi:

[Porcini in padella](#)

[Orata al forno con porcini](#)

[Vol au vent ai funghi](#)

INGREDIENTI

SOGLIOLA media grandezza - 4

FUNGHI PORCINI 4

SCALOGNO 1

VINO BIANCO 100 ml

LIMONE succo - 1

TIMO rametti - 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta della sogliola con funghi porcini, prendete una padella sufficientemente ampia, scaldatevi un giro d'olio e aggiungete lo scalogno affettato finemente, i gambi dei funghi porcini tagliati grossolanamente e rametti di timo fresco; mescolate e fate soffriggere.



- 2 Quando sentite l'olio che sfrigola aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura a fiamma alta, così da far evaporare la parte alcolica.



- 3 Quindi aggiungete le sogliole e le cappelle dei funghi affettate finemente.



- 4 Dopo circa un minuto girate le sogliole, insaporite con un pizzico di sale, prezzemolo tritato e il succo di limone.



5 Servite la sogliola con funghi porcini grattugiandoci po' di scorza di limone.

