

SECONDI PIATTI

## Sogliola con speck e funghi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

Sogliola  
speck  
funghi porcini secchi e champignos freschi  
scalogno  
burro  
olio  
polenta già cotta  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida.

Pulite, lavate e spellate la sogliola.

Fasciatela con lo speck e mettetela in forno preriscaldato a 180°.



**3** Nel frattempo cuocete i funghi freschi e quelli secchi strizzati in una padella con una noce di burro, un cucchiaio d'olio e lo scalogno tagliato finemente, lasciate stufare lentamente per 20 minuti, salate e pepate.



4 Per impiattare: togliete la sogliola dal forno, utilizzate lo speck diventato croccante come contenitore per i funghi.

Sfilettate la sogliola e bagnatela con il burro aromatizzato nella padella di cottura dei funghi.

Accompagnate con la polenta tagliata a striscioline abbrustolite in forno.



