

SECONDI PIATTI

## Sogliole alla parmigiana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 filetti sogliola

1/2 dado

burro

parmigiano

sale

pepe

### PREPARAZIONE

**1** Preparete il brodo con 1/2 dado, nel frattempo lavate le sogliole.



2 Lessate le sogliole per 3 minuti nel brodo vegetale.



3 Disponetele su una teglia ed aggiustate di sale e pepe.



4 Sciogliete il burro nel microonde e passatelo sulle sogliole, unite anche 1/2 mestolo del brodo di cottura per formare una crema.



- 5 Aggiungete il parmigiano ed infornate a 200°C finché il brodo sia completamente evaporato ed il formaggio sia dorato.

