

Filetti Di Sogliola In Salsa

Insaporire nel burro la polpa di granchio e i funghi. Imburrare una pirofila e disporvi i filetti. Salare, spruzzare di limone, unire il vino e mettere in forno coperto a 180 gradi per 12 minuti. Togliere i filetti dalla pentola, unire al fondo la farina sciolta nel latte e mescolare su fuoco dolce. Unire quindi la salsa ai funghi e gli asparagi lessati e non appena tutto sar? caldo, anche il pesce.

Ingredienti

8 Filetti Di Sogliola
50 Cl Vino Bianco
100 G Funghi Coltivati Affettati
1/2 Limone
30 G Farina
40 G Burro
6 Cucchiiai Latte Tiepido
8 Asparagi
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.