

SECONDI DI PESCE

Sogliole in saor

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Sogliole di 200 g	4
Cipolle bianche	500 g
Uvetta sultanina	30 g
Pinoli	30 g
Zucchero	1 cucchiaio
Cannella	1/2 cucchiaino
Aceto di vino	4 cucchiari
Farina bianca	
Olio per friggere	
Sale	

■ Preparazione

- 1 È una pietanza famosa della cucina veneta. Pulite le sogliole e togliete la pelle scura. Affettate sottili le cipolle. Ammollate l'uvetta in acqua tiepida.
- 2 Passate le sogliole nella farina e friggetele nell'olio piuttosto abbondante, scolatele e mettetele da parte.
- 3 Nello stesso olio rimasto in padella, cui ne aggiungerete altro se occorre, mettete le cipolle, salatele, mescolate e unitevi poi la cannella, l'uvetta spremuta, i pinoli, facendo cuocere piano fino a che le cipolle saranno bionde.
- 4 A questo punto versate sulle cipolle l'aceto, lo zucchero e due cucchiari di acqua e fate cuocere qualche minuto tutto insieme.
- 5 In un vassoio fondo stendete uno strato di cipolle su cui disporrete le sogliole, che coprirete con il resto delle cipolle. Tenete al fresco per qualche ora prima di servire. La dose dell'aceto può variare secondo il vostro gusto.