

## SECONDI DI PESCE

# Filetti di sogliola alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Spinaci                          | 500 g       |
| Burro                            | 70 g        |
| Filetti di sogliola da 400 g     | 2           |
| Vino bianco secco                | 1 bicchiere |
| Formaggio parmigiano grattugiato |             |
| Sale                             |             |
| Pepe                             |             |

### PER LA SALSA MORNAY

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Burro                             | 50 g             |
| Farina                            | 50 g             |
| Latte                             | 50 cl            |
| Sale                              |                  |
| Pepe                              |                  |
| Noce moscata                      |                  |
| Liquido di cottura della sogliole |                  |
| Panna liquida                     | alcuni cucchiari |
| Tuorli d'uovo sbattuti            | 2                |
| Formaggio groviera grattugiato    | 50 g             |

## Preparazione

- 1 Mondate 500 g di spinaci, lavateli e fateli cuocere per pochi minuti con un pizzico di sale, poi sgocciolateli e passateli in 30 g di burro.
- 2 In una pirofila mettete 40 g di burro, i filetti di 2 sogliole da 400 g, versate 1 bicchiere di vino bianco secco, salate, pepate e ponete in forno moderato per circa 1/4 d'ora.
- 3 Sgocciolate i filetti e fate ridurre il liquido di cottura a 2 cucchiariate. Nel frattempo preparate la salsa Mornay: in una casseruola fate sciogliere 50 g di burro con 50 g di

farina, poi versatevi mezzo litro di latte caldo in una volta sola, aggiungete sale, pepe, noce moscata e mescolando lasciate cuocere per 10-15 minuti.

- 4 Unitevi il liquido di cottura della sogliole, qualche cucchiaino di panna liquida, 2 tuorli d'uova sbattuti e 50 g di groviera grattugiato. Tenete la salsa sul fuoco ancora per pochi minuti.
- 5 In una pirofila unta mettete gli spinaci, sovrapponetevi i filetti di sogliola, versate la salsa Mornay che cospargerete di parmigiano grattugiato.
- 6 Mettete in forno caldo finché si sarà formata una crosticina dorata alla superficie.