



FILETTI DI SOGLIOLA AL MONTASIO E NOCI



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Secondo

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 6 sogliole
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 1 rosso d'uovo
- 100 g di farina
- 100 g di panna
- 20 Noci
- 300 g di Montasio semistagionato

Descrizione:

Sfilettare le sogliole, far bollire le lische delle sogliole e passare il tutto su un'altra pentola. Far sciogliere il burro, quindi unire la farina ed il sugo passato, far bollire il tutto, togliere dal fuoco e unire il Montasio tagliato a piccoli dadini, lasciare che il Montasio si sciolga quindi unire il rosso d'uovo, la panna ed aggiungere di sale. Passare i filetti in un po' di farina e cuocerli in una padella antiaderente con un po' di burro. Servire con la salsa allargata

bene nel piatto, decorare con foglioline di prezzemolo al centro ed un po' di pomodoro a dadini, con le sogliole intorno. Servire con l'aggiunta delle noci e del Montasio a dadini rimasto.