



Sogliola alla crema e zafferano



Ingredienti per 4 persone

500 g	Filetti di sogliola
500 ml	Brodo di pesce
60 g	Burro
30 g	Pinoli
n° 2	Uova
n° 1	Bustina di zafferano
n° 1	Cucchiaino di farina
n° 1	Limone
n° 1	Cucchiaino di olio extravergine d'oliva
q.b.	Timo

Preparazione

1. Preparare 500 ml di brodo di pesce.
2. Sbattere le uova con il succo di un limone, la farina e 1 bustina di zafferano, aggiungere poco alla volta il brodo bollente e continuare a mescolare.
3. Versare tutto in un pentolino e far cuocere a fuoco bassissimo per qualche minuto, fino a far addensare la crema.
4. Prendere una padella antiaderente, scaldare 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e far dorare le sogliole su entrambi i lati; continuare la cottura a fuoco medio per 5 minuti.
5. A fine cottura cospargere il pesce con la crema di zafferano appena ottenuta, spolverare con la buccia di limone grattugiata e servire.