

CAVATELLI AL FORNO CON SOGLIOLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- 2 uova
- limone
- burro (30gr)
- paprika
- cozze con guscio (300gr)
- panna liquida (150ml)
- vino bianco secco (150ml)
- pepe nero
- filetti di sogliola (900gr)
- cavatelli (400gr)
- Funghi Champignon Findus (150gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (150gr)

Come si prepara

Mettete in una padella, con un paio di cucchiaini di olio, le cozze ben pulite e fatele aprire a fuoco vivace, quindi separate i molluschi dai gusci.

Scongelate i gamberetti e fate rosolare i champignon in una padella, con un paio di cucchiaini di olio, insieme ai gamberetti e alle cozze. Aggiustate di sale e pepe e lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco medio.

In una pirofila da forno scaldate 3-4 cucchiaini di olio, adagiatevi i filetti di sogliola e fateli rosolare su entrambi i lati.

Bagnate con il vino, condite con un pizzico di paprika, sale, pepe e ponete in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.

A cottura ultimata, scolate i filetti, filtrate il fondo di cottura, quindi rimettetelo sul fuoco per farlo restringere.

Unite al sugo la panna, un cucchiaino di succo di limone filtrato, i tuorli d'uovo, il burro a pezzetti, una manciata di pepe fresco, e, continuando a mescolare, fate addensare.

Nel frattempo fate cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con un filo d'olio.

Versateli nella pirofila, disponeteci anche i filetti di sogliola, condite il tutto con il sugo di cozze, gamberetti e gli champignon, irrorate con la salsa alla panna e passate in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti prima di servire in tavola.

Difficoltà: 3

Tempo: 120

Tabella nutrizionale

Valore energetico	175 kcal 733 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, pesce, occasioni speciali, molluschi, piatti unici, new, feste, tradizionale, mediterraneo

