

## INVOLTINI DI SOGLIOLA E ASPARAGI DI ANTONELLO



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- burro
- prezzemolo
- sogliola
- Punta di asparagi Findus
- vino bianco secco (1ml)
- pepe
- succo di limone

### Come si prepara

Adagiate i filetti di sogliola su un piatto di portata, versateci sopra il succo di limone e insaporite con sale e pepe.

Tagliate le punte agli asparagi (5 cm circa di lunghezza) e fatele bollire per 10 minuti.

Scolatele, fermate la loro cottura sotto l'acqua fredda.

Disponete 2 asparagi su ogni filetto di sogliola e arrotolatelo in modo da racchiuderli, fermandoli con uno stuzzicadenti.

Imburrate una pirofila con l'olio e disponetevi gli involtini di pesce cospargendoli con fiocchetti di burro infarinati e il vino.

Copriteli e fate cuocere per 15 minuti.

Guarnite col prezzemolo tritato e servite caldo.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 30



## Tags

pesce, Involtini, ricetta utente, ricette utenti, involtini di sogliola e asparagi, involtini di sogliola, involtini di asparagi

