

Sogliola in padella con patate novelle



Descrizione

La sogliola è un secondo piatto molto semplice, ma gustoso, generalmente amato anche dai bambini. In questa ricetta è accompagnata dalle patate novelle che vengono precedentemente lessate.

Informazioni

PREPARAZIONE: 5 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 30 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

300 g di **patate novelle**

4 **sogliole** già pulite

Olio EVO q.b.

2 spicchio d'**aglio**

1 rametto di **rosmarino**

Mezzo bicchiere di **vino bianco**

Sale e pepe q.b.

Prezzemolo fresco q.b.

Timo fresco q.b.

Preparazione

- 1) Lava e pela le patate novelle.
- 2) Mettitele a bollire in acqua già salata, fai attenzione a non cuocerle eccessivamente: devono rimanere sode.
- 3) Quando saranno cotte, levale dall'acqua e prepara le sogliole (già precedentemente pulite).
- 4) Metti in una padella grande un filo d'olio, l'aglio (anche tagliato a fette) e il rametto di rosmarino.
- 5) Appena inizia a soffriggere aggiungi le sogliole.
- 6) Sfuma con un bicchiere di vino.
- 7) Quando sarà evaporato il vino, aggiungi mezzo bicchiere d'acqua e aggiusta di sale e pepe.
- 8) Metti il coperchio e fai cuocere per circa 10 minuti.
- 9) Aggiungi le patate novelle, il prezzemolo e il timo tritato.
- 10) Termina la cottura per un paio di minuti e servi in tavola.