



**Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!**

Sogliole alla parmigiana

INGREDIENTI

Preparazione 10'
Cottura 35'

- 4 sogliole
- 75 gr di burro
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di vino bianco Riesling
- 1 bicchiere di brodo di dado
- prezzemolo tritato, alloro
- 1 costa di sedano
- 1 limone
- sale, pepe

ESECUZIONE

Mettete nella casseruola, con poco burro, il prezzemolo, il sedano tagliato a dadini e le due foglie di alloro.

Unite il vino, 1 bicchiere di brodo fatto col dado. Fate bollire per circa 15 minuti. Passate al passino. Rimettete il brodo passato sul fuoco 10 minuti.

Posate le sogliole pulite nella teglia imburrata. Versatevi sopra il brodo, salate e pepate. Cospargete di parmigiano.

Posate qualche pezzetto di burro sulle sogliole.

Infornate a 200° per circa 6 minuti. Servite con fettine di limone.

LA SOGLIOLA

Le sogliole comprendono circa 117 specie di pesci piatti che costituiscono la famiglia dei soleidi, dell'ordine dei pleuronettiformi. Durante lo sviluppo un occhio migra sull'altro lato del corpo, tipicamente piatto, dell'individuo adulto. Si ritrovano principalmente nelle acque marine, temperate e tropicali, ma alcune specie, come il *Trinectes maculatus*, sono comuni anche in acqua dolce. La maggior parte delle specie misura meno di 30 cm di lunghezza, ma la comune sogliola europea supera i 50 cm.

GRANITIUM L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.