Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, la sogliola alla francese VIDEO

borghese-16-32170477

FILETTO DI SOGLIOLA ALLA FRANCESE CON FUNGHI CHAMPIGNON

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
8 filetti di sogliola
100g funghi champignon
Succo di un limone
Sale q.b.
Olio q.b.

Preparazione:
Taglia i funghi a fettine sottili e insoporiscili in una ciotola con: succo di limone, sale, olio extravergine di oliva.
Posiziona i filetti di sogliola su una placca da forno ricoperta di carta. Ricopri i filetti con le fettine di funghi, quasi a creare delle squame in rilievo.
Inforna a 200 gradi per 10 minuti (statico).
Sforna i filetti in crosta di champignon e preparati a farli assaggiare!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno