

SOGLIOLE ALL'UVA BIANCA SETTEMBRINA

Tempo occorrente circa 40 minuti

Ingredienti per 4 persone:

4 sogliole freschissime del peso di circa 300 grammi l'una
1 grappolo di uva bianca dura, tipo uva Italia, di circa 150 grammi
1 bicchiere di vino bianco secco
Foglioline di timo fresco
Olio extravergine di oliva e sale

Preparazione:

- Preparate l'uva: lavatela, staccate gli acini, spellateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi
- Con l'aiuto di un coltello spellate le sogliole, poi con le forbici tagliate il ventre ed evisceratele
- Lavatele e asciugatele con un foglio di carta da cucina, salatele leggermente anche all'interno, profumatele con le foglioline di timo e disponetele in una pirofila spennellata d'olio
- A questo punto versate su tutto il vino bianco, coprite con un foglio di carta d'alluminio e passate in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti
- Estraiete il tegame dal forno, eliminate il foglio d'alluminio, con un cucchiaino irrorate i pesci con il fondo di cottura e aggiungete i chicchi d'uva tagliati a metà; infornate di nuovo e lasciate cuocere ancora per 3-4 minuti