SECONDI PIATTI

Platessa al forno con crema di porri

ingredienti

400 g di filetti di platessa
2 porri
una tazzina di latte
una tazzina di vino bianco secco
un cucchiaino di farina
un cucchiaio di prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

Mondare i porri, lavarli e tagliarli a rondelle sottili; in una padella, scaldare un cucchiaio di olio e tuffarvi i porri a rondelle, unire un cucchiaio di acqua, coprire e lasciarli cuocere a fiamma dolce per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto; togliere il coperchio e rosolarli per altri 5 minuti, fino a che non saranno ben teneri.

Prelevare metà dei porri e metterli da parte in una ciotola; trasferire l'altra metà in una caraffa, unire la farina e il latte, quindi frullare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea e riporla nuovamente nella padella. Portarla ad ebollizione a fiamma media e regolare di sale e pepe.

A parte, in un tegame, scaldare 3 cucchiai d'olio e rosolarvi i filetti di platessa, dorandoli da entrambi i lati per pochi minuti, quindi unire il vino e far sfumare. Adagiare i filetti di platessa in una pirofila unta con poco olio, versarvi la crema di porri e distribuire su tutto i porri rosolati tenuti da parte; spolverizzare con il prezzemolo tritato e gratinare in forno ventilato con grill per pochi minuti, fino a doratura. Servire subito.