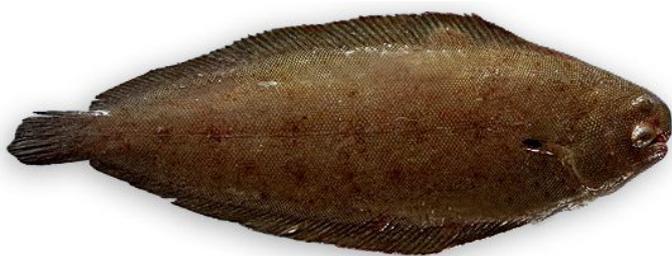


Involtini di sogliola e asparagi con salsa al Vermut – The Affair



Alison (*seconda stagione-seconda puntata*) cucina per **Noah** questo piatto.



Le **sogliole**, pesci tipici di Long Island, appartengono alla famiglia dei *soleidi* e dei *Pleuronectidi* ed hanno avuto un'evoluzione tale che li ha portati alla postura sdraiata su

un fianco. La sua carne, di sapore molto delicato, è molto apprezzata

e utilizzata in cucina per diverse preparazioni tra cui involtini o mousse.

Asparago o asparagio – dal greco *aspharagos* e dal persiano *asparag* – significa *germoglio* e viene usato per indicare l'intera pianta e i suoi germogli. Gli asparagi, ortaggi calorici, ricchi di sostanze energetici e considerati afrodisiaci, sono molto versatili in cucina. Sono ottimi crudi e in insalata, ma anche saltati in padella o nel forno o cotti al vapore.



In *Sotto accusa* (seconda puntata seconda stagione) **Alison** vive con **Noah** nella casa sul fiume di Cold Spring. Dopo aver avuto un incontro con l'avvocato, per discutere del divorzio, **Noah** torna a casa e trova per cena questo delicato e gustoso piatto di **involtini di sogliola, asparagi con salsa di vermut**. E' una classica ricetta della zona, di facile esecuzione e che unisce diversi sapori e colori.

Ingredienti per 4 persone

→ **Ricetta provata e mangiata.**

Filetti di sogliola 12

Asparagi 12

Timo 2 rametti

Vermut bianco 80 ml

Olio EVO 3 cucchiaini

Curcuma 1/4 di cucchiaino

Fecola 1 cucchiaino

Tuorlo 1

Sale q.b.

Pepe rosa q.b.

Eliminate la parte inferiore degli asparagi, lavateli e lessateli al dente.

Oliate un lato di ogni filetto, salate e pepate, appoggiate su ognuno un asparago e arrotolate in modo da formare un involtino da cui

esce la punta dell'asparago.

Adagiate ordinatamente gli involtini nel cestello per la cottura a vapore e fateli cuocere per 5 minuti.

Sciogliete la fecola in 100 ml di acqua.

Sbattere il tuorlo in un pentolino dal fondo spesso per 30 secondi, aggiungete il vermut, l'acqua con la fecola, la curcuma, un pizzico di sale.

Continuando a sbattere cuocete la crema a bagnomaria finchè non napperà il cucchiaino, coprite e conservate.

Componete il piatto distribuendo 3 filetti a testa.

Coprite con una cucchiainata di salsa, le foglie di timo e il pepe rosa pestato.

Servite subito.

Note

- Accompagnate da altri asparagi lessati, pomodorini o crudità
- Potete cuocere gli asparagi con qualche ora di anticipo

