

## Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, la sogliola alla francese VIDEO



### **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 insaporiscili 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**