

INVOLTINI DI SOGLIOLA, PATE DI OLIVE NERE

e salsa di pomodoro al basilico



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 18 -20 semi filetti di sogliola - 200 g di pomodori essiccati - 100 g di patè di olive nere (vedi ricetta) - un poco di olio - qualche foglia di basilico - sale, pepe - **SALSA DI POMODORO AL BASILICO:** - 5 pomodori perini maturi - 5 foglie di basilico - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio degerminato - 1 cucchiaino di olio d'oliva - sale, pepe

1. Preparare prima la **SALSA DI POMODORO AL BASILICO**: sbucciare i pomodori, tagliarli in quattro parti ed eliminare i semi. Lavare il basilico. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore iniziando con l'olio d'oliva e avviare il programma **ESPERTO**, 12 minuti/velocità 1A/100 °C. Riavviare poi il programma 45 secondi/velocità 18 (senza riscaldare) per mescolare bene la salsa. Mettere da parte.

2. Eliminare le eventuali lisce dai filetti di sogliola. Salare, pepare e spalmare uno strato di patè di olive nere sui filetti e disporre un pomodoro essiccato all'inizio di ogni filetto. Arrotolare i filetti su se stessi e chiuderli con uno stuzzicadenti di legno.

3. Mettere tutti gli involtini di sogliola nel cestello vapore (unto precedentemente) del contenitore di metallo riempito con 500 ml di acqua e avviare il programma **VAPORE** 100 °C (regolare il tempo di cottura in base allo spessore dei filetti).

4. Lavare il basilico. Servire gli involtini con la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico. Questo piatto può essere servito con una composta di verdure alla provenzale (vedi ricetta).

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016