

Fare un fondo di cipolla bianca e olio, aggiungere le patate a pezzi e farle rosolare. Bagnare con brodo di carne e fare cuocere per circa 40 min.. Passare la crema al passatutto. Aggiungere alla crema il pesto (basilico, aglio, noci, pinoli, olio e poco prezzemolo). La crema dovrà risultare di colore verde forte. A parte far bollire i filetti di sogliola in acqua acidulata e sale, scolarle e adagiarle sopra alla crema di patate e pesto. Per guarnire un filo d'olio. In alternativa alle sogliole si possono gustare gamberi, scampi ecc. **Nicochef**