ZUPPA DI NASELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 4 naselli del peso complessivo di circa 800 gr.,
- 400 gr. di patate,
- 250 gr. di cime di rapa,
- 200 gr. di carote,
- 30 gr. di burro,
- 20 gr. di farina,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 1 tuorlo,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale.

Per il court-bouillon dei naselli:

- 1/2 cipolla,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1/2 foglia di alloro,
- 2-3 grani di pepe bianco.

Squamate e svuotate i naselli; lavateli e fateli lessare a parte in un court-bouillon, ricoperti d'acqua e aromatizzati con mezza cipolla, un ciuffetto di prezzemolo, mezza foglia di alloro e 2-3 grani di pepe bianco.
Ritirate i pesci appena pronti, togliete le lische, divideteli a pezzetti e adagiateli sul fondo di una zuppiera che terrete da parte al caldo.
Mondate e lavate le verdure; mettetele a cuocere in una pentola con acqua salata, cominciando dalle carote e dalle cime di rapa e aggiungendo, dopo cinque minuti, le patate sbucciate e tagliate a pezzi.
In una casseruola a parte fate sciogliere a fuoco dolce il burro, stemperatevi la farina e ammorbidite la miscela aggiungendo la panna.
Allungate la zuppa con l'acqua di cottura delle verdure, passata attraverso un colino fine.
Unite alla zuppa anche le verdure cotte, l'aceto, lo zucchero e stemperatevi il tuorlo d'uovo mescolando il tutto.
Alla fine spolverizzatela con il prezzemolo tritato finemente.
Versate il composto nella zuppiera contenente i naselli lessati, quindi servite subito, ben caldo.