NASELLO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di nasello in tranci
- 300 g di funghi finferli
- 1 cipollotto
- 2 cucchiai di farina
- 30 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- maggiorana
- sale
- pepe

Togliete al nasello la pelle e le lische più grosse e infarinatelo.
Pulite con cura i funghi e tagliate solo quelli più grossi.
In una larga casseruola soffriggete nel burro per un paio di minuti il cipollotto tritato, unite i tranci di nasello e fateli dorare a fiamma vivace da entrambi i lati.
Spruzzate con il vino bianco e quando è evaporato unite i funghi e il prezzemolo tritato.
Fate insaporire per qualche minuto sempre a fiamma vivace.
Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per una ventina di minuti mescolando ogni tanto e girando il pesce una o due volte.
Salate, pepate e completate con la maggiorana tritata.
Potrete sostituire i finferli con la stessa quantità di champignon con l'aggiunta, per insaporire, di qualche fungo secco ammorbidito in acqua tiepida e spezzettato.