NASELLO AL PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di fiori di nasello (confezioni da 300 g)
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di alloro
- 100 g di pistacchi
- 50 g di burro
- 20 g di farina bianca
- latte
- sale
- pepe in grani

Lessate per una decina di minuti i filetti di nasello in una pentola con acqua salata bollente, la cipolla, l'alloro, il vino bianco ed il pepe in grani.

Scolateli e teneteli al caldo.

Preparate la besciamella: sciogliete 30 g di burro in un pentolino, unite la farina e diluite con un po' di latte.

Cuocete su fuoco dolce, fino ad ottenere una besciamella piuttosto fluida.

Scottate i pistacchi, frullateli ed uniteli alla besciamella, mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Disponete i filetti di nasello su un piatto da forno, copriteli con la salsa di pistacchi e passateli in forno a 190 gradi per pochi minuti.

Serviteli subito ben caldi.