NASELLO ALLA DIPLOMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di nasello
- 50 g di burro
- 1 mestolo di brodo
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di succo di limone
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Rosolare il burro con l'aglio, adagiarvi i filetti di pesce dorando entrambi i lati, salare e disporli su un piatto.
Al fondo di cottura unire il brodo e appena bolle le uova sbattute con il limone e il prezzemolo tritato.
Girare la salsa, aggiustare di sale e pepe, disporvi i filetti di pesce, lasciar insaporire per un minuto e servire.