NASELLO ALLA PROVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 nasello di 600 g
- 100 g di formaggio provola affumicata
- 1 uovo
- burro
- olio d'oliva
- farina
- 1 foglia di alloro
- sale

Far scongelare il nasello, tagliarlo a filetti, infarinarli, passarli nell'uovo sbattuto con il sale e friggerli in padella con olio, burro e alloro.
Disporli in una pirofila imburrata, ricoprirli con fettine di provola, metterli in forno caldo per circa 10 minuti e servire.