NASELLO CON FUNGHI MISTI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di creste di gallo
- 150 g di orecchiette
- 100 g di gallinacci
- 8 tranci di nasello (tranci 80 g)
- 60 g di burro
- 100 g di scalogni
- sale
- pepe
- 50 cl di vino rosso
- 20 g di amido di mais
- 4 rametti di timo
- 2 patate

Scottate le creste di gallo in acqua bollente per tre minuti.
Pulite i funghi e sbucciate gli scalogni.
Asciugate i tranci di pesce tamponandoli con carta assorbente da cucina; ungete una grossa pirofila con una noce di burro.
Ponete il pesce, i funghi, le creste di gallo e gli scalogni nella pirofila e cospargeteli con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Fate scaldare il vino rosso in un pentolino e scioglietevi l'amido, poi unite il timo, sale e pepe.
Versate il tutto nella pirofila, copritela con un foglio d'alluminio e fate cuocere nel forno preriscaldato (200°) per 15-20 minuti.
Nel frattempo pelate e tornite le patate, fatele arrostire in un tegame con il resto del burro, infine salatele.
Togliete il pesce dal forno, mettete nella pirofila le patate ancora calde e servite immediatamente.