FILETTI DI NASELLO SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- due filetti di nasello da circa 350 g l'uno,
- una cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- due limoni,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- un cucchiaino di farina.

Preparate i filetti di nasello.
Tritate finemente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e la scorza di mezzo limone.
Mettete l'olio in una larga casseruola ovale che contenga comodamente i due filetti; adagiatevi il pesce, cospargetelo con il trito preparato, salate, pepate e iniziate la cottura, a fiamma moderata.
Appena il pesce avrà preso colore (dovrete girarlo delicatamente un paio di volte), spruzzatelo con il vino bianco, tenendone da parte due cucchiai.
Fate cuocere i filetti, sempre a fiamma bassa, fino a quando il vino si sarà assorbito della metà; quindi toglieteli delicatamente dal recipiente e teneteli in caldo sul piatto di servizio.
Diluite con il vino bianco rimasto il cucchiaino di farina e versate il miscuglio nel fondo di cottura; aggiungete il succo di un limone (usate quello a cui avete tolto la scorza), mescolate e fate addensate un attimo il sugo, quindi versatelo bollente sul pesce.
Decorate il piatto con spicchi del restante limone e servite subito.