NASELLI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro naselli di 200 g l'uno,
- 300g di filetti di nasello,
- sale,
- pepe,
- tre pugni di mollica di pane fresco,
- due cucchiai di panna,
- 2 uova,
- 100 g d i burro,
- pangrattato per cospargere,
- un limone.

Per guarnire:

- spicchi di due limoni,
- foglie di lattuga,
- qualche oliva verde.

Pulite i pesci squamandoli; poi eliminate le interiora e la lisca facendo attenzione a non romperli.
Lavateli sotto l'acqua corrente ed asciugateli con cura.
Quindi passate al tritatutto i filetti di nasello, collocateli in una terrina con sale, pepe in abbondanza, la mollica del pane, un cucchiaio di panna, e mescolate bene tutti questi ingredienti per amalgamarli tra loro.
Unite ancora un albume, un uovo intero, l'altra cucchiaiata di panna e mescolate con molta cura: il composto dovrà risultare piuttosto cremoso; dividetelo allora in quattro parti uguali che distribuirete nell'interno di ogni nasello.
Richiudete i pesci con uno stecchino o con del filo bianco, adagiateli in una pirofila, irrorateli con 60 g di burro fuso, spolverizzateli con qualche cucchiaio di pangrattato e passate in forno caldo per 15 minuti, bagnandoli, di tanto in tanto, con il restante burro fuso.
Alcuni minuti prima di toglierli dal forno, spruzzateli con il succo di un limone.
Disponeteli, appena pronti, sul piatto da portata, guarnite con spicchi di limoni, foglie di lattuga e olive verdi.
Potete accompagnarli con patatine arrosto o insalata di stagione mista.