NASELLI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro naselli da porzione (anche surgelati),
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- olio,
- un bicchiere di vino bianco,
- 50 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un limone.

Sventrate, squamate e liberate dalla testa i pesci, lavateli e asciugateli accuratamente (se usate quelli surgelati, facilmente li troverete già senza testa).
Tritate finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo; disponete i naselli in un unico strato, in un tegame, cospargeteli con il trito preparato, salateli, pepateli, irrorateli con mezzo bicchiere di olio e fateli cuocere a fiamma viva per qualche minuto; bagnateli col vino bianco e continuate la cottura, sempre a fiamma vivace, in modo che il vino evapori completamente.
Quindi con delicatezza togliete i naselli dal recipiente, metteteli su un piatto e teneteli al caldo.
Unite al loro fondo di cottura il burro lavorato con la farina e rimescolate fino a quando vedrete la salsina ben legata e addensata.
Versatela allora sui naselli e servite subito, guarnendo il piatto con fettine di limone.