NASELLI ALLA WINDSOR

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- sale,
- quattro naselli da 200 g l'uno,
- farina,
- 200 g di burro,
- pepe,
- qualche foglia di salvia,
- due spicchi d'aglio.

Lavate le patate e, senza sbuciarle, fatele lessare in acqua bollente salata. Pulite accuratamente i naselli, poi passateli ripetutamente nella farina. Fate fondere 70 g di burro in un tegame, adagiatevi i naselli infarinati e lasciateli rosolare dolcemente per circa 10 minuti, dopo averli spolverizzati di sale e di pepe; rivoltateli più volte durante la cottura, quindi toglieteli dal fuoco e teneteli in caldo. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine spesse un dito che sistemerete sul piatto da portata in un solo strato. Fate fondere in un tegamino il rimanente burro e mettetevi a colorire appena un finissimo trito di salvia e di aglio. Accomodate i naselli sul "letto" di patate e irrorateli con il burro aromatizzato. Servite ben caldo.