SPAGHETTI AL NASELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di fiori di nasello,
- 40 g di burro,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 3 cucchiai di vino marsala secco,
- 200 g di pomodori pelati,
- 1 grattata di noce moscata,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

Far scongelare il pesce e tagliarlo in piccoli pezzi.
Dorare la cipolla tritata nell'olio, unire i pezzetti di nasello, salare, pepare e farli rosolare dolcemente.
Unire i pomodori tritati e cuocere per 20' circa.
Quindi passare al setaccio.
Rimettere il passato in pentola insieme con il burro, il marsala e la noce moscata.
Far addensare e condirvi la pasta cotta al dente.