

VELLUTATA DI NASELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetto di nasello,
- 4 carote,
- 2 patate,
- 250 g di panna da cucina,
- 4 fette di pane tostato,
- 4 cucchiaini di erba cipollina tritata,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite carote e patate, tagliatele a pezzetti e cuocetele per 10 minuti in mezzo litro di acqua bollente salata.

Unite il pesce a pezzetti, fate cuocere ancora per 10/15 minuti.

Frullate col mixer ad immersione (oppure frullate pesce e verdura e poi riaggiungeteli all'acqua di cottura).

Aggiungete la panna da cucina, aggiustate di sale, fate cuocere ancora per un paio di minuti per amalgamare gli ingredienti.

Disponete la vellutata in 4 ciotole, guarnite con l'erba cipollina tritata e col pane tostato, passate un filo d'olio e servite.