

NASELLI ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di nasello
- 70 g di noci
- 70 g di burro
- 15 g di funghi porcini secchi
- 40 g di formaggio grana grattugiato
- farina
- cipolla
- sedano
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- brodo
- sale
- pepe

Cuocere la cipolla tritata in 50 g di burro e farvi dorare il pesce infarinato.

Bagnare con il vino e con poco brodo caldo.

Unire pepe, sale, alloro, sedano e prezzemolo e funghi ammollati tritati.

Cuocere coperto per 10 minuti.

Unire al fondo di cottura le noci a pezzi e passare il tutto al mixer.

Porre il pesce in una teglia, coprire con la salsa, burro fuso, e grana.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi.