

NASELLI FARCITI DI GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- pepe
- sale
- 6 cucchiaini di prezzemolo
- 1 limone (succo)
- 100 g di burro
- 250 g di funghi champignon
- 250 g di gamberetti
- 6 naselli

I gamberetti devono essere già cotti e sgusciati.

Scaldare il forno a 170°.

Lavare i naselli e asciugarli.

Allargare l'apertura fino alla coda, tagliare la lisca ed eliminarla.

Irrorare i pesci con il succo di limone, salarli e peparli internamente ed esternamente.

Mondare gli champignon, lavarli rapidamente, asciugarli e tagliarli a fettine sottili.

Fate sciogliere 25 g di burro in una padella, aggiungete gli champignon, salate, pepate e fate cuocere per due o tre minuti.

Unite i gamberetti e il prezzemolo tritato e continuate la cottura per altri due o tre minuti.

Unite i gamberetti e il prezzemolo e continuate la cottura per altri due o tre minuti.

Togliete la padella dal fuoco, farcite i pesci con la preparazione e legateli.

Tagliate il burro rimanente a dadini e distribuitene metà in una pirofila che contenga i naselli ben stretti; disponete i naselli nella pirofila e cospargeteli con il burro rimanente.

Infornate e lasciate cuocere da venti a trenta minuti.

Servite caldo.