

NASELLO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di nasello
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1 limone
- farina
- 3 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Fate fondere il burro, aggiungete i filetti di nasello infarinati, salate e cuoceteli 3 minuti per parte.

In una ciotola lavorate il tuorlo con il succo del limone passato al colino, la panna, sale e pepe.

Mettete i filetti sul piatto da portata e nel loro tegame di cottura versate il composto al limone mescolando; fate addensare a fiamma dolce e versate sui filetti.