

# GNOCCHI DI NASELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 110 g di semolino,
- 50 cl di latte,
- 1 nasello di circa 800 g (parte andrà nella salsa),
- 40 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- noce moscata,
- 1 mazzetto aromatico (carota, sedano, cipolla),
- sale,
- burro per imburrare la pirofila.

Per la salsa:

- 4 gamberi sgusciati,
- 40 g di burro,
- 1 bicchiere di fumetto di pesce
- 1 cucchiaio di olio agliato,
- 4 foglie di acetosella,
- sale,
- pepe.

Pulire il nasello, metterlo in una casseruola con acqua fredda, il mazzetto aromatico e sale ; portare ad ebollizione, cuocerlo per 10 minuti.

Spellarlo, diliscarlo e passarlo a setaccio lasciando da parte 100 g di polpa fatta a piccoli pezzi (per la salsa).

Portare a bollore il latte con quaranta grammi di burro, sale un po' di noce moscata ; versarvi a pioggia il semolino e cuocere mescolando per 20 minuti.

Unire il nasello passato a setaccio, amalgamare bene ; fuori del fuoco, incorporare i tuorli d'uovo.

Stendere il composto su un piano di marmo o un vassoio d'acciaio leggermente unti, in uno strato spesso 1 cm circa ; lasciare raffreddare.

Tagliare in formelle con uno stampino ovale lungo 6 cm e disporre questi gnocchi in una pirofila imburrata.

Per la salsa, scaldare in una casseruola 40 g di burro ; aggiungere i gamberi sminuzzati e la polpa di nasello, mescolare, bagnare con il fumetto di pesce, unire l'acetosella tritata finemente e l'olio agliato, aggiustare di sale e pepe.

Quando questa salsa comincia ad addensarsi, versarla sopra gli gnocchi.

Passare in forno a 200°C e gratinare per sette minuti.

Servirli molto caldi.