

NASELLI AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 naselli surgelati
- 1 uovo
- 80 g di burro
- pangrattato
- 1 limone
- abbondante prezzemolo
- sale

Far scongelare i naselli, pulirli, diliscarli, lavarli e asciugarli.

Passarli nell'uovo sbattuto con il sale e 30 g.di burro fuso e nel pangrattato.

Friggerli nel restante burro, cospargerli con abbondante prezzemolo tritato, spruzzarli con il succo di limone e servirli.