

NASELLO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 trance di nasello surgelato
- 50 g di burro
- latte
- sale
- pepe
- rosmarino
- salvia

Fate rosolare velocemente il nasello nel burro da entrambi i lati; salate, pepate, coprite di latte, aggiungete un po' di salvia e di rosmarino e portate a cottura a fuoco basso fino a quasi completo assorbimento del latte. Di tanto in tanto smuovete le trance di nasello, ma fatelo con attenzione per non romperlo.