

NASELLO AL PIATTO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di nasello
- 150 g di funghi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Lavate e pulite il nasello e tagliatelo a filetti.

Tritate una cipollina finemente e spargetela in una pirofila imburata.

Pulite e tagliate a fettine i funghi e poneteli nella pirofila assieme alla cipolla.

Disponete nel recipiente i filetti di pesce, salate e cospargete di pangrattato mescolato con un poco di parmigiano grattugiato.

Versate il vino bianco, in modo che il nasello rimanga sommerso per metà, il burro fuso, e ponete in forno a 180° per un quarto d'ora circa, fino a che il piatto risulti ben gratinato.

A questo punto, togliete dal forno e cospargete con il prezzemolo lavato e tritato, cospargete con del pepe e servite.