

NASELLO ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di naselli piccoli
- salsa vellutata
- verdure per preparare un brodetto
- pepe (o paprica)
- code di scampi (o gamberetti)
- 1 limone

Ricavati dai naselli i filetti, poneteli in un tegame imburrito, ben allineati.

La cottura va effettuata a bagnomaria, ponendo il tegame in un'altra pentola più capace in cui si fa bollire acqua, per un'ora circa.

Nel frattempo preparate il brodo per pesce in bianco con le verdure, nel quale farete poi cuocere per almeno 15 minuti ciò che è rimasto dei naselli sfilettati, unitamente alle code.

Colate il brodo e unitelo a una noce di burro fuso e a un cucchiaino di farina per ottenere la salsa vellutata, aggiungendovi pepe o paprika.

Alla salsa unirete le code degli scampi o gamberetti, preventivamente bolliti e pestati nel mortaio, il succo del limone e un po' di scorza grattugiata e, con il ricavato, coprite i naselli.

Volendo si può aggiungere della panna.

Mettete la teglia per 15 minuti nel forno a gratinare.