

NASELLO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di nasello (tranci da 200 g di l'uno)
- 100 g di gamberetti sgusciati
- 2 cucchiaini di cipolla tritata
- 1 zucchina grande
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bustina di zafferano
- 1 limone
- 2 cucchiaini di farina
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Infarinare bene il nasello.

Sciogliete il burro in una capace padella, unite la cipolla e cuocete 2-3 minuti, mescolando spesso, finché si è ammorbidita.

Nel frattempo spuntate la zucchina e tagliatela per il lungo a fette spesse circa 1 centimetro.

Mettete il nasello nella padella e rosolatelo 2 minuti per parte.

Proseguite intanto tagliando le fette di zucchina a striscioline larghe circa 1 centimetro, riunitele a mazzetto e tagliatele poi a dadini.

Unite al nasello i gamberetti e i dadini di zucchina e mescolate.

Stemperate lo zafferano nel vino e versatelo nella padella.

Salate e pepate e cuocete per 6-7 minuti.

Grattugiate nel frattempo la scorza del limone.

Non appena il nasello è cotto e il fondo di cottura si è un po' addensato, cospargete con la scorza di limone, mescolate, lasciate insaporire un minuto e servite.