

# NASELLO CON CHAMPIGNON E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di nasello
- 300 g di funghi champignon
- 60 g di pancetta affumicata tagliata in fette da 30 g
- 2 porri
- 4 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 7 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi.

Lavateli e asciugateli delicatamente.

Tagliateli a fette, mondate e tritate finemente l'aglio, tritate finemente anche la salvia, tagliate bastoncini la pancetta, lavate e asciugate i porri; tagliateli nella lunghezza e poi a pezzetti.

Mettete l'aglio, la salvia, la pancetta e i porri in una padella, aggiungete quattro cucchiaini d'olio e lasciate soffriggere il tutto per cinque minuti a fuoco medio, unite funghi e proseguite la cottura per altri cinque minuti; irrorate il composto con il vino fino a quando il liquido si è ridotto di un terzo e i funghi sono diventati teneri, salate, pepate e spolverizzate con il prezzemolo, tenete in caldo.

Eliminate le eventuali lische rimaste nel pesce e tagliate i filetti in fettine alte un dito, sistematele in un piatto, salatele e pepatele. In una grande padella antiaderente fate scaldare tre cucchiaini d'olio e sistematevi la fettine di pesce in un unico strato, con la pelle di lato.

Mettete il coperchio e lasciate cuocere per cinque minuti.

Distribuite i funghi sul fondo di un piatto da portata, aiutandovi con un mestolo forato, disponete le fette di pesce sopra i funghi, irrorate con il sugo tenuto da parte e portate subito in tavola.