
NASELLO INSAPORITO AGLI SCALOGNI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di nasello
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 2 limoni
- burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a pezzi i filetti di pesce, salate e pepate, irrorate con il succo di due limoni emulsionato con due cucchiaini d'olio. Passate sotto il grill per 8 minuti, ritirate e tenete in caldo.
In un tegame fate appassire con una noce di burro gli scalogni tritati finemente, spruzzateli con il vino e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti.
Regolate sale e pepe con moderazione.
Servite i filetti di pesce cosparsi con la salsa agli scalogni.