

SECONDI DI PESCE

Nasello al pistacchio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Fiori di nasello (confezioni da 300 g)	2 confezioni
Vino bianco	2 bicchieri
Cipolla piccola	1
Alloro	2 foglie
Pistacchi	100 g
Burro	50 g
Farina bianca	20 g
Latte	
Sale	
Pepe in grani	

Preparazione

- 1 Lessate per una decina di minuti i filetti di nasello in una pentola con acqua salata bollente, la cipolla, l'alloro, il vino bianco ed il pepe in grani.
- 2 Scolateli e teneteli al caldo. Preparate la besciamella: sciogliete 30 g di burro in un pentolino, unite la farina e diluite con un po' di latte. Cuocete su fuoco dolce, fino ad ottenere una besciamella piuttosto fluida.
- 3 Scottate i pistacchi, frullateli ed uniteli alla besciamella, mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Disponete i filetti di nasello su un piatto da forno, copriteli con la salsa di pistacchi e passateli in forno a 190 gradi per pochi minuti. Serviteli subito ben caldi.