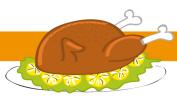
Secondi piatti



Palline di nasello - <u>Visualizza sul sito</u> di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - polpette

Ingredienti: <mark>(Per 4</mark> persone) 600 gr. di <mark>nasel</mark>lo

pepe

'1 tazza di besciamella

sale

20 gr. di funghi secchi (vanno bene anche quelli freschi)

7 cucchiai d'olio d'oliva

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

8 cucchiai di farina

2 cucchiai di pangrattato

1 uovo

Preparazione:

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, poi scolateli e tritateli; tritate anche il nasello che avrete precedentemente l'essato in acqua. Sbattete l'uovo con la besciamella, uniteci i funghi, il nasello, il 'prezzemolo, il pangrattato, sale e pepe. Formate con questo composto delle palline, passatele nella farina e friggetele nell'olio; scolatele su carta paglia.

