



Palline di nasello - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - polpette

Ingredienti: (Per 4 persone)

600 gr. di nasello

pepe

1 tazza di besciamella

sale

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

7 cucchiaini d'olio d'oliva

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

8 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di pangrattato

1 uovo

Preparazione:

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, poi scolateli e tritateli; tritate anche il nasello che avrete precedentemente lessato 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.

