

NASELLO AL DOLCE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (100gr)
- sale
- 2 uova
- latte (100ml)
- burro (50gr)
- uvetta (20gr)
- pinoli (20gr)
- pepe
- Fiori di Nasello Findus

Come si prepara

Salare e pepare i fiori di nasello, leggermente scongelati, infarinarli e passarli nell'uovo sbattuto.

Spumeggiare l'olio e il burro e passarvi i fiori di nasello per 5 minuti poi irrorali con il latte e farli sobbollire ancora per 4 minuti aggiungendo pinoli e uvetta.

Servire caldi.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	149 kcal 624 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, veloce, freddi, feste, Nasello al dolce, occasioni, mediterraneo

