

SECONDI DI PESCE

Nasello al pomodoro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Mazzetto guarnito 1

Aglio 2 spicchi

Sedano 1 costa

Cipolla grande 1

Burro 50 g

Olio d'oliva 3 cucchiari

Peperone verde 1

Pomodoro 500 g

Nasello (fette da 200 g) 4 fetta

■ Preparazione

- 1 Fate bollire dell'acqua in una pentola. Sbollentate i pomodori dieci secondi, poi passateli sotto l'acqua fredda e pelateli. Tagliateli in quattro.
- 2 Lavate e asciugate il peperone; tagliatelo in due, toglietegli le parti bianche e i semi, tagliatelo a listarelle fini. Togliete i fili alla costa di sedano, grattate la carota e pelate la cipolla.
- 3 Tagliate tutto a fettine. Mondate e schiacciate l'aglio. Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungete la cipolla, la carota, il peperone e il sedano.
- 4 Fate saltare cinque o sei minuti a fuoco moderato girando con un cucchiaino di legno. Aggiungete i pomodori, l'aglio, il mazzetto guarnito, sale e pepe.
- 5 Lasciate cuocere quindici minuti circa, girando di tanto in tanto. La salsa deve essere densa. Nel frattempo scaldate il forno a 200 gradi. Salate e pepate leggermente le fette di nasello.
- 6 Scaldate il burro in una padella larga. Rosolate le fette di pesce uno o due minuti da ogni parte, poi sgocciolatele e mettetele da parte. Ritagliate otto grandi quadrati di foglio

di alluminio.

7

Una volta cotta la salsa, togliete il mazzetto guarnito. Disponete le quattro fette di nasello in mezzo a quattro quadrati di alluminio. Ricoprite di salsa e coprite con gli altri quattro quadrati di alluminio. Sigillate i cartocci. Vino consigliato: Piave Verduzzo.