

SECONDI PIATTI

Nasellini mediterranei

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

nasello
pomodoro pizzuttello
cipolla bianca
olive nere
vino bianco secco
olio
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mettete in una teglia l'olio, adagiatevi i naselli, poi i pomodorini tagliati a cubetti, la cipolla ad anelli, le olive nere denocciolate, mezzo bicchiere di vino bianco secco, salate e pepate.

Cuocete in forno a 200°C per 30 minuti.



2 Sfilettate il pesce e servite.