

SECONDI PIATTI

Nasello al cartoccio con sedano e carote

di: *Cookaround*

DOSI PER: 5 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio



Il nasello al cartoccio con sedano e carote è un [secondo piatto](#) di [pesce](#) genuino e leggero che si realizza con soli tre ingredienti: filetti di nasello e una dadolata di verdure che cuoceranno insieme per insaporire al meglio la pietanza. Il cartoccio garantirà una cottura omogenea e i filetti risulteranno teneri e morbidi. Semplice da realizzare, questa ricetta è perfetta anche per chi è alle prime armi in cucina!

Venite a scoprire altre appetitose varianti di questa ricetta casalinga:

[Nasello in crosta di zucchine e patate](#)

[Nasello al cartoccio](#)

[Naselletti olio e limone](#)

[Nasello in casseruola](#)

INGREDIENTI

NASELLO filetti - 10

CAROTE 4

COSTE DI SEDANO 4

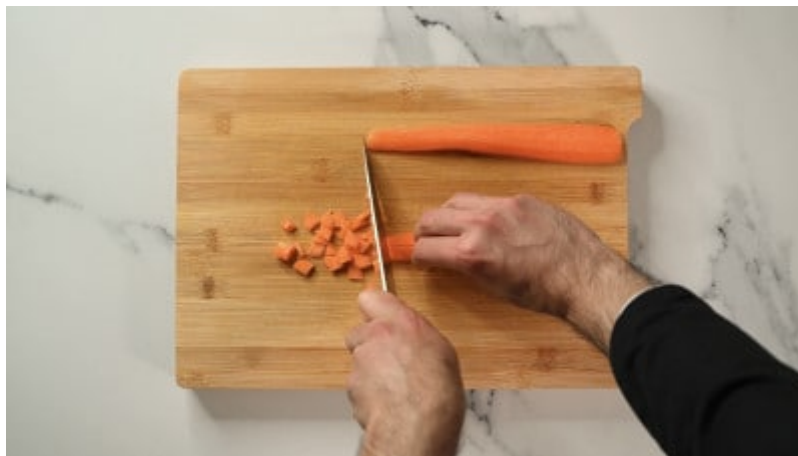
SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il Nasello al cartoccio con sedano e carote per prima cosa tagliamo le carote e il sedano a pezzetti piccoli, mescoliamo e mettiamo da parte.





2 In una teglia, rivestita da due fogli di alluminio disposti a croce, disponiamo i filetti di nasello e poi aggiungiamo le verdure.



3 Aggiustiamo di sale e pepe, un filo di olio.



4 Chiudiamo il cartoccio e cuociamo in forno statico preriscaldato a 200 gradi per 1 ora circa. Serviamo i filetti di nasello con sedano e carote ben caldi.





CONSERVAZIONE