

SECONDI PIATTI

Nasellini mediterranei

di: *leottina*

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.