

SECONDI PIATTI

Nasello al cartoccio

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete organizzare la cena della Vigilia di Natale ma desiderate passare più tempo con gli ospiti che davanti ai fornelli? Preparate questi gustosi cartocci di nasello: porterete in tavola un secondo gustoso e, al tempo stesso, molto coreografico. Il nasello al cartoccio è una di quelle ricette perfette per chi ama i piatti semplici di mare ma ricchi di gusto.

INGREDIENTI

NASELLO sfilettato - 1
POMODORI CILIEGINI 20
OLIVE NERE 20
CAPPERI 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate ciascun filetto a metà così da ottenere 4 porzioni di pesce.

Preparate quattro cartocci, ciascuno formato da due fogli di carta forno.

Oliate leggermente ciascun cartoccio aperto e disponetevi sopra una porzione di pesce.

Unite a ciascun cartoccio una decina di pomodorini ciliegina tagliati a metà, una decina di olive nere ed un cucchiaino di frutti di capperi.



2 Salate, pepate adeguatamente, aromatizzate con dell'origano essiccato ed irrorate il pesce con altro olio extravergine d'oliva.





3 Chiudete i cartocci, adagiateli su di una teglia ed infornate il tutto a 180°C per circa 20 minuti.

Servite il nasello ancora nel cartoccio per stupire i vostri commensali con un regalo natalizio inaspettato.