

SECONDI PIATTI

Nasello in casseruola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

800 g di nasello
1 pomodoro tagliato a spicchi
1 kg di patate
4 spicchi d'aglio
1 cipolla
1 cucchiaino di paprika dolce
1 dl di olio
½ dl di aceto
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pesce a tranci regolari e spolverizzateli con il sale. Tagliate le patate a pezzi e fatele lessare in poca acqua. Quando saranno cotte unite il pesce. Quando anche il pesce sarà cotto scolatelo.

Nel frattempo fate friggere nell'olio l'aglio sbucciato, la cipolla tagliata ad anelli e il

pomodoro. Aggiungete la paprika, versate l'aceto e parte dell'acqua di cottura del pesce con le patate.

Cuocete a fuoco dolce per 8-10 minuti. Deve risultare una salsa molto liquida. Ottimo sarebbe poter cucinare il pesce in acqua di mare.