

SECONDI PIATTI

Nasello in crosta di zucchine e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

NASELLO 4
PATATE NOVELLE 5
ZUCCHINE 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
TIMO 2 rametti
SALE
PEPE NERO

Se cercate una ricetta facile, leggera, ma che vi faccia fare un'ottima figura con i vostri ospiti, vi proponiamo qui di seguito il nasello in crosta di zucchine e patate. Un secondo semplice, veloce ma al tempo stesso degno della cena della Vigilia di Natale oppure quando volete semplicemente realizzare un menù che sia a base di pesce ma alla portata di tutti. La ricetta è anche abbastanza furba e infatti vi consigliamo di preparare per tempo i filetti ed infornarli poco prima di servire, in questo modo farete un'ottima figura con pochissima fatica. Se cercate altre idee per preparare un buon piatto di pesce al forno, vi consigliamo di realizzare anche l'orata al forno con patate: favolosa!

il nasello in crosta di zucchine e patate è una ricetta di mare che vi conquisterà!

Preparazione

- 1 Quando volete fare il nasello in crosta di zucchine e patate, disponete i filetti di nasello su di una teglia da forno foderata con della carta forno.

Condite il pesce con sale, pepe, timo e olio extravergine d'oliva.



- 2 Lavate e tagliate le patate, con la buccia, e le zucchine a fette sottili.

Disponete le fette di patate e zucchine sui filetti sovrappingendole leggermente.



- 3 Salate e pepate nuovamente, irrorate con un ulteriore giro d'olio extravergine d'oliva.



4 Infornate a 180°C per 15 minuti.

Consiglio