

CARTOCCIO ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di vongole sgusciate e cotte
- 400 g di filetti di nasello
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di pomodoro
- basilico
- prezzemolo
- 12 olive nere snocciolate
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Rosolare l'aglio tritato in 2 cucchiaini di olio, unire il pomodoro e cuocere per 5 minuti, salare, pepare e unire le vongole e portare a cottura il sugo.

Adagiare i filetti di pesce scongelati su carta di alluminio unta con olio, salare, pepare e distribuirvi il sugo, le olive, il prezzemolo e il basilico tritati.

Irrorare con olio, chiudere il cartoccio e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti.