

NASELLINI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di nasellini surgelati
- 800 g di olive verdi in salamoia
- 100 g di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Salate i pesci internamente e disponeteli in un tegame di terracotta nel quale avrete versato dell'olio di oliva. Spruzzate leggermente i pesci di aceto, salateli un poco e distribuitevi sopra le olive dopo averle snocciolate. Cuocete i nasellini in forno moderato per circa 30 minuti.