

# NASELLO AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di nasello in porzioni
- 1 limone
- 1 dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di timo in polvere
- 1 foglia di alloro
- sale

Scongelare le porzioni di nasello.

Metterle in padella, bagnare con il succo di limone filtrato e con 1 bicchiere di acqua calda in cui è stato sciolto il dado.

Cospargere con il prezzemolo e l'aglio tritati, unire il timo e l'alloro e cuocere a fuoco basso, coperto, per circa 15'.

Girare il pesce e cuocere ancora per 10'.

circa.

Salare, eliminare l'alloro e servire.