

NASELLO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 naselli
- 150 g di funghi champignon
- 4 pomodori
- 400 g di cozze
- 12 olive nere
- 1/2 cipolla tritata
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- poco vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Raschiate e lavate le cozze, fatele aprire a fuoco vivo, togliete i molluschi.

In un tegame lasciate appassire nell'olio aglio e cipolla, unite i funghi affettati e rosolate mescolando; aggiungete i molluschi, le olive a rondelle, i pomodori a dadini, sale, pepe; cuocete 5 minuti, cospargete col prezzemolo.

Mettete in forno a 180 gradi per 10 minuti un recipiente con i naselli, poco vino, sale e pepe.

Distribuite un po' di salsa su un foglio di carta da forno, sopra mettete i pesci e altra salsa.

Chiudete i cartocci, cuocete a 190 gradi per 15 minuti.