

NASELLO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 1 mazzetto guarnito
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla grande
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 peperone verde
- 500 g di pomodoro
- 4 fette di nasello (fette da 200 g)

Fate bollire dell'acqua in una pentola.

Sbollentate i pomodori dieci secondi, poi passateli sotto l'acqua fredda e pelateli.

Tagliateli in quattro.

Lavate e asciugate il peperone; tagliatelo in due, toglietegli le parti bianche e i semi, tagliatelo a listarelle fini.

Togliete i fili alla costa di sedano, grattate la carota e pelate la cipolla.

Tagliate tutto a fettine.

Mondate e schiacciate l'aglio.

Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo spesso.

Aggiungete la cipolla, la carota, il peperone e il sedano.

Fate saltare cinque o sei minuti a fuoco moderato girando con un cucchiaino di legno.

Aggiungete i pomodori, l'aglio, il mazzetto guarnito, sale e pepe.

Lasciate cuocere quindici minuti circa, girando di tanto in tanto.

La salsa deve essere densa.

Nel frattempo scaldate il forno a 200°.

Salate e pepate leggermente le fette di nasello.

Scaldate il burro in una padella larga.

Rosolate le fette di pesce uno o due minuti da ogni parte, poi sgocciolatele e mettetele da parte.

Ritagliate otto grandi quadrati di foglio di alluminio.

Una volta cotta la salsa, togliete il mazzetto guarnito.

Disponete le quattro fette di nasello in mezzo a quattro quadrati di alluminio.

Ricoprite di salsa e coprite con gli altri quattro quadrati di alluminio.

Sigillate i cartocci.