

NASELLO AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di nasello
- 500 g di patate
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- pangrattato

Tagliare le patate a fette rotonde molto sottili.

In una pirofila mettere 1 cucchiaio d'olio e un po' di acqua, distribuirvi le patate e i filetti di nasello.

Cospargerli con un trito di rosmarino e aglio, salare, spolverare con il pangrattato, irrorare con olio e infornare a calore medio per 20 minuti.