

---

# NASELLO ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di nasello
- 1/2 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 250 g di pomodori pelati
- 200 g di funghi coltivati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Cuocere in 25 g di burro i funghi tagliati a fettine.

Disporre i filetti di pesce in una pirofila unta di burro, salare e pepare.

Cospargere con un trito di cipolla, aglio e prezzemolo, unire i pomodori tritati, i funghi già cotti e il vino bianco.

Dall'inizio dell'ebollizione continuare la cottura lentamente per circa 15 minuti e poi servire.