

NASELLO ALL'ANDALUSA

Ingredienti per 4 persone:

- succo di limone
- 4 fette di nasello
- sale
- poco olio d'oliva
- 3 pomodori
- 1/2 peperone rosso
- 120 g di maionese
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1 cucchiaio di polpa di pomodoro

Spruzzare di succo di limone 4 fette di nasello, salarle e rosolarle da entrambe le parti in poco olio.
Unire 3 pomodori e 1/2 peperone rosso tritati finemente, incoperchiare e far cuocere a fiamma bassa per 5 minuti.
Preparare una salsa con 120 g. di maionese, 1 bicchiere di panna liquida e 1 cucchiaio di polpa di pomodoro.
Rimescolare bene e unire i pomodori e il peperone cotti.
Amalgamare bene e versare la salsa sopra il pesce.
Servire caldo.