

NASELLO IN SALSA GERMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 nasello surgelato di 1000 g
- prezzemolo
- origano
- 20 g di burro
- 2 limoni
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Disponete il nasello in una pirofila con l'olio, cospargete di fiocchetti di burro, salatelo, pepatelo e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti.

Per la salsa: mettete in una scodella l'olio, incorporatevi sbattendo con una frusta 1/2 bicchiere d'acqua calda, poi subito 2 limoni, il prezzemolo tritato, l'origano, sale e pepe.

Scaldare questa emulsione a bagnomaria e servitela a parte con il nasello.