

NASELLO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di nasello
- 5 cetriolini sott'aceto
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 4 cucchiaini di pangrattato

Disponete i filetti in una teglia, irrorateli con l'olio versato a filo, salate e cuocete in forno a 200 gradi per circa 10 minuti. In un tegamino insaporite 4 cucchiaini di pangrattato con un po' d'olio, diluite con l'aceto, aggiungete i cetriolini tritati finemente, mescolate.

Distribuite il composto sui filetti di pesce.

Scaldate in forno ancora un attimo e servite.