

TEGLIA DI NASELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di nasello grandi,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- alcuni porri,
- 250 g di pomodori pelati,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- prezzemolo,
- sale.

In una teglia far appassire in olio e burro i porri tagliati a rondelle.

Levare dal fuoco, adagiare i filetti di nasello sui porri, coprire con i pelati spezzettati, salare e irrorare con il vino. Coprire la teglia con un foglio di alluminio unto di burro e mettere in forno caldo a 200 gradi per circa 30 minuti. Eliminare l'alluminio, cospargere i naselli con prezzemolo tritato e servire.