

Ingredienti per 4 persone:

4 nasellini da 300 gr l'uno - un cucchiaino di semi di finocchio

2 rametti di rosmarino - un limone - 4 foglie d'alloro

uno spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva

1/2 bicchiere di vino bianco - sale, pepe bianco e pepe rosa

Pulite i nasellini, lavateli, asciugateli e sistemateli in una pirofila. Mescolate 4 cucchiari di olio con la scorza grattugiata e il succo del limone, i due tipi di pepe, sale, i semi di finocchio, l'aglio, l'alloro e il rosmarino; versate la marinata sui pesci e lasciate riposare per un'ora. Scolate dalla pirofila un po' della marinata, versate sui pesci mezzo bicchiere di vino e infornate a 200° per 20 minuti.



Nasellini alle erbe