

Filetti di Nasello al forno

Ingredienti per 4 persone

1/2 confezione di Filetti di Nasello Iberia
4 patate di media grandezza
1/2 bicchiere di vino bianco
2 spicchi d'aglio
Olio extravergine d'oliva
Prezzemolo/Pepe/Sale

Preparazione:

Pelate e tagliate le patate a rondelle e disponetele sul fondo di una teglia.
Lavate filetti di nasello e adagiateli sopra le patate.
Aggiungete l'aglio, olio, sale e pepe.
Irrorate il tutto con il vino bianco.
Disponete il tutto in forno già caldo a 150° e cuocete per circa 35 minuti.
A cottura ultimata spolverate con il prezzemolo.

