

Nasello in guazzetto

Ingredienti per 3/4 persone:

1 confezione di **Nasello decapitato Iberia**

gr.350 fagiolini

gr.800 pomodori ramati

4 spicchi d'aglio

1 bicchiere di vino bianco secco

3 cucchiaini di aceto di vino rosso

olio/sale

1 rametto di rosmarino

Prezzemolo

Peperoncino

Preparazione:

Lessate i fagiolini per 8 minuti in acqua bollente leggermente salata, scolateli e tagliateli a metà. Lavate i pomodori e sbollentateli per 1 minuto, scolateli, privateli della pelle e dei semi e tagliateli a pezzetti.

In una pentola scaldate l'olio d'oliva insieme all'aglio sbucciato e schiacciato, gli agli di rosmarino e 2/3 del prezzemolo lavato e tritato. Aggiungete i pomodori salate e insaporite con il peperoncino.

Bagnate con il vino e fate sfumare.

Cuocete per 10 minuti a fuoco medio.

A parte tagliate il Nasello in tranci e mettetelo in una pentola insieme ai fagiolini e bagnate con l'aceto.

