

## NASELLO ALLA MEDITERRANEA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- origano
- patate (500gr)
- 4 limoni
- pepe
- capperi sottosale (1 cucchiaino)
- Fiori di Nasello Findus

### Come si prepara

Spremere due limoni, filtrarne il succo e irrorare il nasello.

Disporre subito il nasello in una profila unta di olio.

Tagliare a dischi sottili le patate e disporle intorno al nasello, spolverizzare con l'origano e coprire con fette dei limoni rimasti.

Irrorare ancora con olio e con i capperi sminuzzati, coprire con carta da forno inumidita e strizzata e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Scoperchiare, irrorare ancora con un cucchiaino di olio e infornare per altri 5 minuti.

**Difficoltà: 2**

**Gradimento: 5**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	119 kcal 498 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

pesce, occasioni speciali, caldi, feste, mediterranea

