CARTOCCIO DI NASELLO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rametto di alloro
- 1 rametto di timo
- pepe
- sale
- 1 rametto di timo
- 2 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla grande
- 50 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 peperone verde
- 500 g di pomodori maturi
- 4 fette nasello (fette da 200 g)

Fate bollire dell'acqua in una pentola.
Sbollentate i pomodori dieci secondi, poi passateli sotto l'acqua fredda e pelateli.
Tagliateli in quattro.
Lavate e asciugate il peperone; tagliatelo in due, toglietegli le parti bianche e i semi, tagliatelo a listerelle fini.
Togliete i fili alla costa di sedano, grattate la carota e pelate la cipolla.
Tagliate tutto a fettine.
Mondate e schiacciate l'aglio.
Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la cipolla, la carota, il peperone e il sedano.
Fate saltare cinque o sei minuti a fuoco moderato girando con un cucchiaio di legno.
Aggiungete i pomodori, l'aglio, il mazzetto guarnito, sale e pepe.
Lasciate cuocere quindici minuti circa, girando di tanto in tanto.
La salsa deve essere densa.
Nel frattempo scaldate il forno a 200°.
Salate e pepate leggermente le fette di nasello.
Scaldate il burro in una padella larga.
Rosolate le fette di pesce uno o due minuti da ogni parte, poi sgocciolatele e mettetele da parte.
Ritagliate otto grandi quadrati di foglio di alluminio.
Una volta cotta la salsa, togliete il mazzetto guarnito.
Disponete le quattro fette di nasello in mezzo a quattro quadrati di alluminio.
Ricoprite di salsa e coprite con gli altri quattro quadrati di alluminio.
Sigillate i cartocci.
Potete preparare questa ricetta anche con tranci di eglefino o di merluzzo al posto del nasello.
Potete inoltre cuocere i cartocci alla griglia.