

## FILETTI DI NASELLO ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di nasello interi
- 350 g di pomodori
- olio d'oliva
- aglio
- 5 filetti d'acciughe
- basilico
- origano

Fate dorare, in un tegame con l'olio, il nasello; poi toglietelo e tenetelo in caldo.

Nello stesso olio fate colorire l'aglio, i pomodori e le acciughe, spappolando il tutto con una forchetta. Lasciate rapprendere il sughetto e, poco prima di toglierlo dal fuoco, unite il basilico tritato e l'origano. Versate la salsa sul palombo e servite.