FILETTI DI NASELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di nasello
- 50 g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di olive verdi
- sale
- pepe

In una teglia sciogliere il burro con il prezzemolo e disporvi i filetti di pesce.
Farli insaporire a fuoco dolce, salare, pepare e spruzzare con il vino, far evaporare in parte, quindi aggiungere le olive private del nocciolo e tagliate a rondelle.
Continuare la cottura per pochi minuti, unendo alcuni cucchiai di acqua e di brodo se il sugo fosse troppo ristretto.