NASELLI AGLI AROMI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 nasellini
- 1 limone
- 1 dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di timo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- sale

Mondare i naselli, metterli in una padella e bagnarli con il succo di limone filtrato e con un bicchiere di acqua calda con il dado sciolto dentro.
Cospargerli con il prezzemolo e l'aglio tritati, aggiungere il timo e l'alloro e cuocere a fuoco basso per circa 15'.
Girare quindi i pesci e cuocerli per altri 10'.
Salare, eliminare l'alloro e servire i pesci sfilettati con il fondo di cottura.