NASELLI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 naselli surgelati
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di capperi
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- vino bianco
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale

Far scongelare i naselli, pulirli e lavarli; tritare il prezzemolo con l'aglio e i capperi.
Distribuire la metà del trito nel ventre dei naselli, adagiarli in una teglia unta di olio, cospargerli con il rimanente trito, salarli, bagnarli con il vino e l'aceto, cuocerli per circa 10 minuti e servirli decorati con fettine di limone.