

NASELLO AGLI AGRUMI

Ingredienti per 1 persona:

- 100 g di filetto di nasello
- 1/2 pompelmo rosa
- 1/2 arancia
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pelate a vivo tre spicchi di pompelmo e tre di arancia, poi spremete il succo di quel che resta degli agrumi.

Cuocete il nasello, con 50 g di acqua e due cucchiainate di succo di pompelmo e arancia, per circa 8 minuti, coperto e a fuoco basso.

Trascorso questo tempo, togliete il nasello dal liquido di cottura e tenetelo al caldo, mentre riducete il fondo.

Servite il nasello tagliato in tre pezzi, accompagnato dagli spicchi di agrumi, condito con una cucchiainata della salsina, ridotta ed emulsionata con l'olio, sale e pepe.

Decorate, a piacere, con zeste d'arancia e cerfoglio fresco.