NASELLO ALL'INGLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di nasello
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- prezzemolo
- patatine novelle
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale

Preparate un court-bouillon che deve essere fortemente aromatizzato, con la cipolla, la carota, il gambo di sedano e l'aceto.
Lasciatelo raffreddare e poi lessate il nasello, che può essere intero o anche un grosso trancio in un solo pezzo.
Il pesce all'inglese è accompagnato da patatine novelle cotte a vapore; può essere condito con burro fuso mescolato a prezzemolo tritato, oppure con una salsa composta da olio e succo di limone sbattuti con un po' di sale.