NASELLO ALL'ORIGANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di nasello
- 120 g di polpa di pomodoro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano
- sale

Ungere una pirofila con un cucchiaio di olio, disporvi i filetti di pesce, condire con un pizzico di sale, di prezzemolo e di origano.
Coprire gli spazi tra i filetti di pesce con polpa di pomodoro e irrorare con l'olio rimasto.
Mettere in forno già caldo e cuocere a temperatura alta per circa 15 minuti.