NASELLO COI PEPERONI E IL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di nasello surgelato
- 200 g di peperone rosso
- vino bianco
- 8 olive nere snocciolate
- 100 g di cicorino
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di capperi
- sale

Lessare i filetti di nasello con il vino bianco, l'alloro, un poco di sale e 2 dl circa di acqua.

Sgocciolarli, sfaldarli e metterli in insalatiera.

Unirvi il peperone a striscioline, il prezzemolo tritato e il cicorino a listarelle.

Unire anche i capperi e le olive, condire con l'olio e un pizzico di sale, mescolare e servire.