NASELLO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di nasello a trance
- 4 patate
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Lavate, pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili.
Ungete una pirofila con un filo d'olio, disponetevi metà patate e sopra a queste adagiate le trance di pesce.
Aggiungete un rametto di timo e uno di rosmarino, un pizzico di sale e uno di pepe bianco, quindi ricopritele con le rimanenti rondelle di patate, irrorate la superficie con olio d'oliva versato a filo.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.
Servite.