NASELLO GUARNITO

Ingredienti per 1 persone:

- 70 g di nasello
- 1 patata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 pomodori maturi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di prezzemolo
- alcune gocce di succo di limone

Mettiamo in una pentola piena d'acqua la patata sbucciata, la carota e il sedano.
Quando il brodo è pronto aggiungiamo il nasello e facciamolo lessare.
Quando il pesce è cotto, scoliamolo, tritiamolo o frulliamolo seconda le preferenze del bambino.
Uniamo ora un cucchiaino di olio extra-vergine d'oliva e il prezzemolo tritato.
Nel frattempo scottiamo per qualche minuto i pomodori in acqua bollente.
Facciamoli a pezzetti dopo aver tolto semi e buccia, condiamoli con un cucchiaino d'olio e serviamo il nasello guarnito con il pomodoro.