NASELLO IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di nasello
- 1 limone
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano con alcune foglie
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ungete una teglia da forno, adagiatevi le trance di nasello, cuocetele per circa 10 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.
Intanto scaldate in un tegame due cucchiai d'olio e rosolatevi la cipolla tritata.
Quando comincia ad appassire, salate, pepate, mescolate, togliete dal fuoco e tenetelo in caldo.
Tritate un ciuffo di prezzemolo e una costa di sedano comprese alcune foglie, uniteli alla cipolla e al suo sugo, aggiungete il succo del limone, amalgamate con cura gli ingredienti.
Servite il nasello a tavola accompagnato dalla salsa verde.