TEGLIA DI NASELLO E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di nasello,
- 1 patata,
- 2 cipolle,
- 4 porri,
- 4 carote,
- vino bianco secco,
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato,
- alcune punte di aneto,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fare ammorbidire in una padella con l'olio le cipolle, le carote, i porri affettati molto sottilmente, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua calda.
Adagiare nel recipiente il nasello a pezzetti e farlo insaporire lentamente rigirandolo nelle verdure.
Bagnare con qualche cucchiaio di vino e lasciarlo evaporare.
Unire una patata prima bollita e tagliata a spicchi, il prezzemolo e l'aneto.
Salare e bagnare con mezzo bicchiere di acqua calda.
Cuocere a fiamma dolce fino a che il pesce sarà morbido ed il liquido completamente asciugato.