

NASELLO ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 nasello di 500 g
- 1 cipolla grande
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1 cucchiaino di acqua
- sale
- pepe

Mettere sul fondo di una pirofila l'olio, l'aceto e le cipolle tagliate a fettine sottili.

Adagiarvi sopra il nasello, bagnare con un cucchiaino d'acqua, coprire con la pellicola forata e mettere nel forno a microonde per 8 minuti a potenza piena.

Far riposare 2 minuti in forno prima di salare, pepare e servire.