



## **NASELLO SURGELATO IN VERSIONE TOCCODIZENZERO**

**nasello surgelato** grammi 300  
**patate** 2  
**olive nere** una decina  
**aglio** uno spicchio  
**bottarga di tonno** grattugiata q.b.  
**pepe**  
**olio e.v. di oliva** 5/6 cucchiari

affettate le patate con una mandolina (misura 2 mm). Scaldate tre cucchiaini di olio e.v. di oliva e fate soffriggere lo spicchio di aglio (vestito). Aggiungete le patate affettate e cuocete per 4/5 minuti, poi il nasello e fate insaporire. Spolverate con un cucchiaino di bottarga, girate delicatamente i pezzi di nasello. Una macinata di pepe per completare l'opera e sale solo se necessario ( ma con la bottarga non credo proprio). Aggiungete ancora un paio di cucchiaini di olio e.v. di oliva e uno/due di acqua e le olive. Coprite e fate cuocere per 10/12 minuti. Prima di servire spolverate con prezzemolo.

Ricetta sul blog [Un tocco di zenzero](#)