

ANGIOLINA

NIDI DI ZUCCHINE CON FILETTI DI NASELLO AL VAPORE E SALSA DI LIMONE E MENTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 filetti di nasello di 200-250 g ognuno

4 zucchine medie

½ patata lessa calda

1 cipollotto fresco

1 limone grande

2 rametti di menta

1/2 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

vino bianco

Accendere il forno a vapore, regolare la temperatura a 150°. Lavare e spuntare le zucchine. Tagliarle a metà e ricavarne dei bastoncini sottili. Tagliare il cipollotto a lamelle. Grattugiare la parte gialla della buccia e spremere il limone. Prendere una teglia da forno e ungere il fondo con un filo d'olio, formare quattro mucchietti a forma di nido con le zucchine e i cipollotti e condire con sale e pepe. Appoggiarvi sopra i filetti di nasello tagliati in due metà, spargere sui nidi il limone grattugiato e condire con sale, pepe e olio. Irrorare con un po' di vino bianco e infornare per 12, 15 minuti. Nel frattempo frullare con il mixer la patata calda con il succo di limone, la menta, l'olio, il sale, il pepe e l'aglio fino ad ottenere una salsa cremosa ma fluida. Sfornare i filetti e servire con la salsa.

