



MEZZI PACCHERI CON POMODORI E NASELLO

blog.giallozafferano.it/lianina



Ingredienti:

5 pomodori grossi ramati
400 g di nasello
prezzemolo
2 cucchiaini di soffritto
2 cucchiaini di Olio di Oliva Dante
vino bianco per sfumare
sale

Preparazione:

Prendiamo una padella e versiamo il soffritto. Aggiungiamo l'olio di oliva e soffriggiamolo appena un secondo. Versiamo i pomodori ramati tagliati a pezzettoni e aggiungiamo il nasello. Saliamo e aggiungiamo il prezzemolo. Sfumiamo con il vino bianco e lasciamolo cuocere circa 8/10 minuti a fuoco lento. Facciamo cuocere i paccheri e versiamoli nella padella. Saltiamoli e serviamo in un piatto da portata.