

Cartoccio alla marinara

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

250 g vongole sgusciate e cotte

400 g filetti di nasello

1 spicchio aglio

200 g pomodoro

basilico

prezzemolo

12 olive nere snocciolate

olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione

Rosolare l'aglio tritato in 2 cucchiaini di olio, unire il pomodoro e cuocere per 5 minuti, salare, pepare e unire le vongole e portare a cottura il sugo. Adagiare i filetti di pesce scongelati su carta di alluminio unta con olio, salare, pepare e distribuirvi il sugo, le olive, il prezzemolo e il basilico tritati. Irroriare con olio, chiudere il cartoccio e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>