NASELLO AL CARTOCCIO CON JULIENNE DI VERDURE

Preparazione : 35 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 6 filetti di nasello - 5 carote - 3 peperoni rossi - 1 limone - Olio di oliva, sale e pepe - 3 zucchine - 5 rape - 150 ml vino bianco - 6 rametti di aneto

---

1. Lavare le verdure. Spelare le carote e le rape.

2. Nella bacinella media con il disco per julienne oppure il disco per grattuggiare da 4 mm, grattugiare le zucchine, le carote e le rape separatamente. Posizionarle orizzontalmente nella tramoggia.

3. Mettere il disco per affettare da 2 mm e tagliare i peperoni e il limone. Mettere da parte il limone.

4. Far saltare le verdure in padella con un po' di olio di oliva per 5 minuti, salare e pepare.

5. Sulla carta da forno disporre le verdure. Mettere sopra i filetti di nasello. Aggiungere un po' di vino bianco, l'aneto e 1 rondella di limone.

6. Salare e pepare.

7. Chiudere il cartoccio come una caramella con dello spago da cucina.

8. Mettere in forno a 180°C (termostato 6) per 20-25 min. Verificare la cottura a seconda delle dimensioni dei filetti e delle verdure.

9. Aprire i cartocci subito prima di servirli.

Consigli del cuoco :

potete anche utilizzare salmone, persico...

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■