



Microonde: Nasello allo zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - microonde - psce - zafferano

Ingredienti

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

q.b. di sale

50 ml di vino bianco

1 cipolla

prezzemolo tritato

1 bustina di zafferano

2 tranci di nasello

In un recipiente di pirex, mettere 2 cucchiaini di olio e la cipolla finemente tritata. Coprire e cuocere a 750 Watt di potenza per 2 minuti. Adagiare sopra la cipolla i tranci di nasello, stemperare lo zafferano nel vino e ricoprirci il pesce, regolare di sale. Coprire nuovamente e cuocere sempre a 750 Watt di potenza per 3 minuti, rigirare il nasello e cuocere per altri 3 minuti. Lasciar riposare per un paio di minuti. Spolverare di prezzemolo tritato e servire.