Nasello al pomodoro

Ingredienti
(per 1 porzione)

120 g di filetto di nasello
70 g di pomodori pelati
maggiorana
5 olive nere taggiasche sott'olio
5 capperi sotto sale Despar
olio extra vergine di oliva
una puntina di aglio

Procedimento
1. In una padella verso un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, aggiungo i pomodori pelati tritati grossolanamente, uno spicchio di aglio e i capperi (sciacquati bene per togliere il sale) e lascio cuocere per qualche minuto. Tolgo lo spicchio d'aglio.
2. Aggiungo al sugo il filetto di nasello, lascio cuocere a fuoco basso per una decina di minuti aggiungendo poca acqua qualora il sugo dovesse asciugarsi troppo. A metà cottura, giro il filetto coprendo la padella col coperchio. Aggiungo le olive nere, la maggiorana e servo.