

## **NASELLO IN UMIDO CON PISELLI E CASTAGNE**

### **INGREDIENTI**

500 g castagne

400 g nasello

300 g piselli surgelati

erbe miste secche

Olio evo

sale

acqua delle castagne

### **PREPARAZIONE**

- Pelate le castagne e lessatele in pentola a pressione per circa 15 minuti
- Fatele raffreddare e poi eliminate la pellicina esterna
- Cuocete i piselli in una padella antiaderente con qualche cucchiaino di olio
- Una volta teneri aggiungete le castagne, due o tre foglie di alloro, un mestolino o due di acqua di cottura delle castagne e il pesce.
- Continuate la cottura sino a quando il pesce sarà cotto
- Salate e insaporite con le erbe miste (rosmarino, salvia, timo)