

### 73-Nasello e carciofi

Autore: Paolo

**Ingredienti per 4 persone:** 4 filetti di nasello, 100 g di fagioli cannellini, 150 g di cuori di carciofi 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, olio di oliva, aceto di vino rosso

Lessate 100 g di fagioli cannellini dopo averli tenuti a mollo per una notte. Mettete poco olio di oliva in una padella, aggiungete una cipolla e una costa di sedano tagliati a pezzettini, uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e fate rosolare lentamente per qualche minuto.

Aggiungete 50 g di aceto di vino rosso e fate sfumare prima di mettere i fagioli precedentemente lessati. Fate cuocere per 5', togliete l'alloro e passate al setaccio mantenendo il tutto ben caldo.

Lessate al dente 150 g di cuori di carciofo tagliati a piccoli spicchi .

In una padella con poco olio saltate i filetti di nasello, mentre in un'altra padella farete lo stesso con i carciofi.

Dopo qualche minuto aggiungete i carciofi ai filetti, stendete il passato sui piatti, ponete al centro i filetti e gli spicchi, passate un filo d'olio e servite.