PALOMBO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di piselli freschi (oppure una confezione di piselli surgelati da 500 g),
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- olio,
- una scatola di pomodori pelati,
- sale,
- pepe.

Sgranate i piselli (oppure lasciate appena scongelare quelli surgelati).
Preparate un trito finissimo con la cipolla, l'aglio e un ciuffetto di prezzemolo; mettetelo in un largo tegame con mezzo bicchiere di olio e fatelo soffriggere dolcemente; poi buttatevi i piselli, fateli insaporire per qualche minuto e unite i pomodori che spappolerete con una forchetta.
Fate cuocere per circa 15 minuti, poi adagiate nel recipiente le fette di pesce prima lavate e asciugate; salate, pepate, fate cuocere per 5 minuti, poi rigirare il palombo e date altri 5 minuti di cottura.
Disponete quindi il pesce su un piatto da portata riscaldato in precedenza, ricopritelo con i piselli e servite molto caldo.