PALOMBO CON POMODORI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di palombo
- 4 pomodori verdi
- 1 cipolla
- origano fresco
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tuffate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini.
Tagliate a fettine sottili la cipolla.
Lavate e asciugate le trance di pesce, adagiatele in una teglia, salate e pepate, ricopritele con i pomodori, la cipolla e l'origano fresco sminuzzato, l'olio versato a filo.
Cospargete un po' di pangrattato.
Coprite con un foglio d'alluminio, cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti.