ROMBO ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetto di rombo,
- 25 cl salsa di pomodoro,
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato,
- basilico fresco in foglie,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scaldate la salsa di pomodoro in un tegame.
Salate e pepate i filetti di pesce e fateli cuocere con poco olio in una teglia antiaderente, per 5 minuti.
Aggiungete la salsa di pomodoro e il basilico.
Portate a cottura, aggiustate di sale e servite spolverando con prezzemolo tritato.