PALOMBO CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di palombo,
- 700 g di piselli freschi
- sale,
- due spicchi d'aglio,
- una cipollina,
- un ciuffo di prezzemolo,
- tre pomodori ben maturi,
- due peperoni rossi o gialli,
- 50 g di burro,
- tre cucchiai di olio,
- pepe,
- olio per ungere,
- tre cucchiai di parmigiano grattugiato,
- tre cucchiai di pangrattato.

Lavate le fette di pesce, sbucciate le patate, ponete quindi i due ingredienti in una pentola con due litri d'acqua, il sale, e date loro una rapida cottura: non lasciateli bollire per più di 10-15 minuti.
A tal punto scolateli, e tagliate le patate a fette non troppo sottili.
Nel frattempo avrete preparato un trito con l'aglio, la cipollina ed il prezzemolo.
Ponete il trito in un largo tegame che possa contenere anche il pesce e le patate, unite i pomodori, privati della pelle e dei semi interni, i peperoni, lavati, privati del picciuolo verde e dei semi, quindi ridotti a striscioline, il palombo e le fette di patate lessate; completate con il burro (lasciandone a parte 20 g) e l'olio.
Salate un poco ed insaporite con abbondante pepe.
Lasciate cuocere il tutto, a fiamma bassa, per 15 minuti, mescolando con delicatezza tutti gli ingredienti, per amalgamarli tra di loro.
Trascorso questo tempo di cottura, passate il pesce con le verdure in una pirofila da forno, leggermente unta, cospargete con il parmigiano grattugiato, mescolato al pangrattato, disponete in superficie i restanti 20 g di burro, ridotti in fiocchetti, e passate in forno caldo a gratinare per circa 20 minuti.
Servite il pesce, lasciandolo nella stessa pirofila che è servita per metterlo in forno a gratinare.