

## PALOMBO ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di palombo (fette di 200 g)
- 300 g di piselli freschi sgranati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 1/4 cipolla tritata
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Far imbiondire la cipolla nell'olio e nel burro.

Unire il prezzemolo, la salsa, i piselli e coprire a filo con acqua calda.

Cuocere finché i piselli saranno teneri.

Unire il pesce, salare e pepare.

Cuocere a fuoco dolce per 15 minuti.