

PALOMBO GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di palombo
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 2 bicchieri di vino bianco
- pangrattato
- burro
- sale
- pepe

Disponete i tranci di pesce in una pirofila e cospargeteli con fettine o anelli sottilissimi di cipolla, preferibilmente nuova e tenera e prezzemolo tritato; bagnate ora con il vino bianco che deve appena arrivare a filo del pesce.

Salate e pepate.

Spruzzate ogni fetta di pesce con un po' di pangrattato e spargete alcuni fiocchetti di burro.

Passate in forno per 20 minuti circa in modo che il pesce cuocia e si formi un bel gratinato nello stesso tempo.