

## PALOMBO IN UMIDO CON PISELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fette di palombo (fette spesse 1 cm)
- 500 g di piselli sgranati
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 300 g di polpa di pomodoro passata al setaccio
- 1/2 cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Lavare, asciugare con un canovaccio e spellare le fette di palombo.

Mettere in un tegame l'olio con la cipolla tritata, far imbiondire poi aggiungere i piselli e il prezzemolo, mescolare qualche istante, aggiungere il pomodoro passato e l'acqua necessaria per coprire i piselli a filo, aggiungere sale e pepe.

Quasi a cottura ultimata per i piselli, aggiungere le fette di palombo, condire leggermente con sale e far prendere l'ebollizione a calore moderato, cospargendo di tanto in tanto il pesce con il suo fondo di cottura.

Dopo qualche minuto togliere le fette di palombo, porle su un piatto di portata e ricoprirle con i piselli ben sgocciolati; far restringere ulteriormente il fondo di cottura e versarlo sopra il tutto.