

520. PALOMBO IN UMIDO

Tagliatelo a pezzi piuttosto grossi e poi fate un battuto con aglio, prezzemolo e pochissima cipolla. Mettetelo al fuoco con olio e, quando avrà soffritto a sufficienza, collocateci il palombo e conditelo con sale e pepe. Rosolato che sia versateci un po' di vino rosso, o bianco asciutto, e sugo di pomodoro o conserva per tirarlo a cottura.