

PALOMBO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 palombi
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 trito di aglio e cipolla
- vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- prezzemolo tritato
- succo di limone

Soffriggere leggermente il trito di aglio e cipolla e unire le fette di pesce infarinate. Farle dorare, spruzzarle con il vino, bagnare con il brodo e cuocere per 20'. Cospargere con il prezzemolo e con il succo di limone.