

PALOMBO AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di palombo
- 4 pomodori
- 1 sedano
- olive nere
- alcune foglie di basilico
- peperoncini
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e pulite le coste di sedano e tagliatele a pezzetti.

Scottate i pomodori, sbucciateli, eliminate i semi e tagliateli grossolanamente.

Scaldate in un tegame tre cucchiari d'olio e rosolate le trance di pesce da entrambe le parti.

Unite pomodori, sedano, sale, pepe, il peperoncino sbriciolato e alcune foglie di basilico spezzettate.

Mescolate e fate cuocere, coperto, per circa mezz'ora.

In ultimo aggiungete le olive nere snocciolate.