

PALOMBO ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di trance di palombo
- 250 g di pomodori
- origano
- capperi
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettere in un tegame con l'olio e l'aglio le trance di palombo e i pomodori spezzettati, unire l'origano, i capperi, il sale e il pepe.

Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti da entrambi i lati e servire ben caldo.