

## PALOMBO IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di palombo a fette
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 200 g di pisellini surgelati
- sale
- pepe

Tagliate il pesce a cubetti.

Mettete nel recipiente olio, cipolla, aglio, prezzemolo e le acciughe spezzettate e cuocete scoperto 2 minuti a potenza massima.

Unite i pisellini ancora surgelati, la polpa di pomodoro, sale e pepe e cuocete coperto 5 minuti a potenza massima.

Aggiungete il pesce, mescolate, coprite e cuocete per 5 minuti a potenza massima.

Mescolate e fate riposare per 3 minuti.