

PALOMBO CON PINOLI

Ingredienti (per 4 persone):

- Palombo a fette: gr. 600
- 4 cucchiaini di pinoli
- Uno spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Vino bianco
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

In un tegamino mettete un cucchiaino d'olio e i pinoli, fateli tostare sul fuoco e ancora caldi pestateli in un mortaio in modo da ridurli ad impasto. Rimettetelo nel tegamino con l'olio e girate bene. In una teglia fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, un trito di aglio e prezzemolo, appena l'aglio colorisce unite le fette di palombo. Fatele rosolare da entrambe le parti, salate, pepate, quindi bagnate con un po' di vino. Quando il pesce è cotto coprite le fette con l'impasto di pinoli e tenete sul fuoco un attimo prima di servire.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)