

Palombo alla puttanesca

Ingredienti per due persone:

400 g di palombo (peso al netto degli scarti)

300 g di pomodori pelati

50 g olive nere denocciolate

10 g di capperi sotto sale

1-2 spicchi di aglio

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Peperoncino secco q.b. (facoltativo)

Prezzemolo fresco da tritare q.b.

Preparazione:

In una padella ampia versare l'olio, gli spicchi d'aglio sbucciati e lasciati interi e il peperoncino secco tritato. Aggiungere i capperi ben dissalati. Rosolare a fuoco medio per 5 minuti. Aggiungere il palombo tagliato a dischi di circa 3 cm di altezza, i pelati leggermente schiacciati e le olive nere. Mescolare, insaporire e lasciar cuocere per altri 15 minuti. A crudo, aggiungere il prezzemolo fresco tritato.