

# Palombo gratinato

## INGREDIENTI:

Palombo circa 1kg già pulito,  
100 gr di pane grattugiato,  
5 pomodori secchi,  
1 spicchio d'aglio,  
1 mazzetto di prezzemolo,  
qualche rametto di timo limonato,  
sale qb,  
olio evo.

Tagliare a tranci il palombo e aprirlo a formare una fetta.

Tritare finemente i pomodori secchi, il prezzemolo e l'aglio e metterli in una ciotola insieme con il pane grattugiato, le foglioline di timo limonato, un pizzico di sale e una bella dose di olio e mischiare tutto.

Adagiare il palombo su una teglia con della carta da forno, salarlo leggermente e cospargerlo con la panatura preparata.

Cuocere in forno a 200° per 15-20 minuti.