

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.