

PALOMBO ALLA LIVORNESE

Soffriggere in olio un trito composto da: mezza cipolla, una carotina, uno spicchio di aglio e un ciuffo di prezzemolo. Lasciare appassire e unire i tranci di palombo infarinati. Quando a preso colore, bagnare con mezzo bicchiere di vino rosso; lasciare asciugare indi aggiungere pomodoro sale e pepe e portare a cottura.