



Palombo agli aromi



Ingredienti per 4 persone

n° 4	Tranci di palombo
n° 2	Rametti di timo
n° 1	Rametto di rosmarino
n° 4	Foglie di salvia
n° 2	Spicchi d'aglio
100 ml	Vino bianco
n° 1	Limone
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciare l'aglio, tritarlo finemente e metterlo in una ciotola; tritare anche il timo, il rosmarino e la salvia e metterli nella ciotola con l'aglio.
2. Aggiungere 100 ml di olio extravergine di oliva, il vino, sale e pepe mescolando bene il tutto.
3. Lavare i tranci di palombo, asciugarli e adagiarli uno accanto all'altro su un vassoio quindi versarvi sopra il condimento, coprire il vassoio con una pellicola e lasciare marinare per 1 ora in frigorifero, rigirandoli ogni tanto per farli insaporire bene.
4. Scaldare una griglia, scolare i tranci di palombo dalla marinata e adagiarli sulla griglia rovente, lasciarli cuocere per 3 minuti per lato.
5. Mettere i tranci cotti su un piatto da portata e spennellarvi sopra abbondantemente la marinata quindi servirli accompagnati dal limone a fette.