



Palombo in agrodolce



Ingredienti per 4 persone

1000 g	Tranci di palombo
120 ml	Aceto
25 gr	Zucchero
n° 2	Cipolle
n° 1	Cucchiaino di capperi salati
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Mondare le cipolle e tagliarle a fette non molto sottili, metterle in una pentola e farle soffriggere con 4 cucchiaini di olio.
2. Far friggere i tranci di palombo in olio bollente facendoli dorare da entrambi i lati, poi sgocciolare ed unirli alla cipolla.
3. Lasciare insaporire insieme per 5 minuti, e aggiungere quindi 1/2 bicchiere di aceto in cui è stato diluito un cucchiaino di zucchero, un po' di pepe e i capperi ancora salati.
4. Far cuocere insieme per 10 minuti rigirando spesso, aggiustare di sale e servire caldo.