

SECONDI PIATTI

Fagottini ubriachi al rombo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 4 kg di rombo
- 250g di castagne
- 8 foglie di verza
- senape
- brandy
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e lessate le castagne e passatele, con un po' della loro acqua di cottura, un po' di senape e un goccio di brandy, in una padella affinché si insaporiscano.
Sbollentate le foglie di verza, raffreddatele, scolatele e avvolgetevi, uno alla volta, i filetti di rombo, salati e pepati, chiudendoli a pacchetto; lessateli a vapore per 8 minuti, poi serviteli con le castagne.