

SECONDI PIATTI

Rombo al forno con funghi e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

850 g rombo
500 g patate
300 g funghi porcini freschi
aglio
alloro
rosmarino
sale
peperoncino
olio extravergine d'oliva
origano

PREPARAZIONE

1 Lavate e pulite bene il pesce, cercando di eviscerarlo con la massima cura.



2 Affettate le patate ed i funghi porcini.



- 3 Disponete in una teglia della carta forno su cui adagiare un primo strato di patate con gli aromi ed un filo d'olio, il pesce ed un altro strato di patate e funghi.

Irrorate con olio extravergine d'oliva.



- 4 Infornate a 200°C e lasciate cuocere per i primi 10 minuti, quindi abbassate a 180°C e prolungate la cottura per altri 25 minuti circa, dopo aver praticato un paio di incisioni sulla pelle del pesce.



5 Servite.

