

SECONDI PIATTI

Rombo all'arancia

di: *Ernie*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 rombo
- 3 arance
- 2 patate
- mezzo peperoncino fresco
- 1 mazzetto abbondante di prezzemolo
- 3 rametti di menta
- 1 rametto di rosmarino
- 1 tazza di vino bianco fermo
- poco olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- poco curry
- poco zenzero.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente il prezzemolo e le foglie di 2 rametti di menta.

In una ciotola emulsionare le erbe assieme a olio extravergine di oliva, una spolverata di zenzero, una di curry, sale e una macinata di pepe.

Tagliare il peperoncino a rondelle, a fettine di 2 mm massimo le patate e le arance a 3mm, ricavate da quest'ultime 2-3 spicchi interi e pelateli a vivo.

Aggiungete il succo degli scarti delle arance all'emulsione di olio con le erbe.

Pulite il rombo senza squamare, sciacquare e tamponare con un panno di carta per asciugarlo un pò.

Quindi farcitene la pancia con qualche cucchiata dell'emulsione, gli spicchi pelati delle arance, il rametto di rosmarino e quello restante di menta.



2 Cospargete di olio la carta forno posta sulla placca da forno, disponete uno strato di patate, uno di arance e adagiatevi sopra il rombo.



- 3** Proseguite con le patate, il peperoncino, le arance, un pò di sale e una macinata di pepe, concludete cospargendo abbondantemente con l'emulsione.



- 4** Infornate nel forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti circa poi abbassate la temperatura a 180°C e proseguitela per 30 minuti.

Allungate l'emulsione rimasta con il vino e utilizzatelo per bagnare il pesce in cottura.



5 Sfilettate e impiattate, cospargendo col sughetto ritrattosi nella leccarda.



6



7

