

SECONDI PIATTI

Rombo con crema al basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

rombo
basilico fresco
panna
fumetto di pesce
burro
sale
pepe

PREPARAZIONE



2 Sfilettate i rombi.

Con gli scarti fate un fumetto di pesce, in un pentolino, senza usare alcuna spezia o aroma.





- 3 Per la crema, mettete a fuoco leggerissimo il burro con le foglie di basilico, quando il burro si sarà sciolto e le foglioline cominceranno a scurirsi togliete dal fuoco.



- 4 Aggiungete, quindi, la panna e scaldate il tutto.

Frullate aggiungendo il fumetto di pesce e regolando di sale.



5 Nel frattempo, salate e pepate i filetti di rombo, cuoceteli in padella appena imburrata.

Presentate i filetti appoggiati su di un fondo di crema di basilico.

