

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.

