

SECONDI PIATTI

## Rombo con le patate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ROMBO 1,5 kg

PATATE 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Il rombo con le patate è un secondo piatto di pesce molto delicato e semplice da fare, ideale sia per grandi che per bambini. Le patate infatti si sposano benissimo con la carne del pesce ed è per questo una ricetta classica e semplice che vi permetterà di portare in tavola un pasto gustoso e saporito senza rinunciare a una certa raffinatezza! Se volete abbinare un primo a questo piatto, provate anche le [linguine alle cozze](#), buonissime!

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa pulite il pesce: tagliate le pinne del rombo e fate delle incisioni oblique sopra e sotto per far sì che il condimento penetri all'interno.



- 2 Prendete una teglia, ungetela con dell'olio extravergine d'oliva e distribuitevi del sale e del pepe.



- 3 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a tocchetti e distribuitele nella teglia in un unico strato; salatele e pepatele.



- 4 Una volta preparate le patate, condite il lato inferiore del rombo con del sale.



- 5 Adagiate il pesce nella teglia e condite il lato superiore, ovvero quello con la pelle, con olio extravergine d'oliva e sale.

Coprite il rombo con altre patate, conditele con poco sale, olio extravergine e pepe e mettete in forno a 180°C per 40 minuti o fino a cottura completa.





**6** Per vedere se la cottura è ultimata controllate sia le patate che il pesce: se le incisioni che avete fatto al rombo e se sono larghe e umide vuol dire che è cotto.

Servite il rombo con le patate bene caldo.