

ROMBO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro filetti di rombo di circa 200 g l'uno,
- un limone,
- uno spicchio d'aglio,
- due grosse cipolle,
- cinque cucchiaini di olio d'oliva,
- 500 g di pomodori freschi da sugo,
- sale,
- pepe,
- farina,
- olio per friggere,
- un bicchiere (da vino) di sherry,
- un bicchiere di panna,
- prezzemolo.

Lavate e asciugate i filetti di rombo.

Spruzzateli con succo di limone e lasciateli riposare per 30 minuti.

Nel frattempo tritate finemente l'aglio e le cipolle, disponeteli in un largo tegame con i cinque cucchiaini di olio di oliva, fateli cuocere a fiamma bassa finché saranno ben appassiti, quindi unite i pomodori pelati, liberati dai semi e tagliati a filetti; salate, pepate e fate restringere il sugo a fiamma viva.

Nel frattempo infarinate appena i filetti di rombo, ben asciugati dal limone e fateli dorare in abbondante olio bollente. Quando vedrete la salsa di pomodoro ristretta, versatevi lo sherry, lasciatelo leggermente evaporare, unite la panna e fate nuovamente addensare il sugo, per qualche minuto.

Quindi adagiatevi dentro i filetti, lasciate che si impregnino bene di salsa, cospargeteli con una manciata di prezzemolo tritato e serviteli ben caldi.