
BORETO RIVEDUTO E CORRETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo di 1500 g
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- alcuni spicchi di aglio
- sale
- pepe

Pulire il pesce asportando i 4 filetti.

Con testa, lisca, 1 spicchio d'aglio e poco sale preparare 50 cl di brodo.

Scaldare leggermente l'olio in una padella; farvi imbiondire appena alcuni spicchi d'aglio schiacciati; toglierli e, a fiamma vivace, unire i filetti di pesce; spruzzarli con l'aceto.

Far evaporare e allungare col brodo di pesce coprendo appena i filetti.

Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.