
FILETTO DI ROMBO A VAPORE CON VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 4 filetti di rombo
- 200 g di funghi champignon
- 3 cucchiaini di panna
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 carota
- sale
- pepe

Mondate e tagliate a fettine molto sottili la cipolla, fate altrettanto con la carota e i funghi.

Mondate il sedano e tagliatelo a bastoncini.

Sistematelo tutto in una capace casseruola, versatevi il vino e una tazza d'acqua, cuocete coperto per circa 15 minuti o sino all'evaporazione del liquido.

Adagiate nel recipiente i filetti di rombo, coprite e cuocete per 3-4 minuti o sino alla completa evaporazione del liquido.

Ritirate dal fuoco, trasferite con delicatezza il pesce sul piatto da portata e tenetelo al caldo.

Versate la panna sulle verdure, mescolate, insaporite con sale e pepe a fuoco moderato per alcuni minuti.

Cospargete la salsa di verdure sul rombo.

Servite caldo.