

FILETTO DI ROMBO VESTITO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 filetti di rombo
- 90 g di burro
- 1 uovo
- 6 scalogni
- 3 patate
- 3 pomodori
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- erba cipollina
- sale
- pepe
- alcune foglie di basilico
- alcuni dadini di pomodoro spellato

Tagliate a fettine sottili le patate, sbollentatele, sgocciolatele e passatele sotto l'acqua fredda.

Mettete in una pirofila imburrata i filetti di rombo, ricopriteli con le fette di patate leggermente sovrapposte tipo squame di pesce.

Spennellatele con l'uovo leggermente sbattuto.

Salate, pepate e ponete in forno preriscaldato a 200 gradi per 15-20 minuti.

Preparate la salsa.

Versate in un pentolino mezzo bicchiere di vino e un bicchiere di brodo vegetale, aggiungete gli scalogni tritati e cuocete fino a quando il liquido si è ridotto e gli scalogni sono diventati una specie di marmellata.

Lasciate raffreddare il composto e poi frullatelo con alcune foglie di basilico.

Versate il tutto in un recipiente, tenete in caldo.

In una ciotola mescolate il burro, in precedenza ammorbidito, fino a ridurlo a una crema soffice e amalgamatevi il composto di scalogni.

Ritirate dal forno, guarnite con erba cipollina e dadini di pomodoro spellati, servitelo con la salsa.