

ROMBO AI FERRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo di 1200 g,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 rametto di salvia,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- 10 cl di salsa bearnese.

Pulire il rombo, lavarlo, asciugarlo, aprirlo, lasciando la spina centrale, praticare qualche incisione sui lati e infilarvi 1/2 spicchio di aglio e qualche foglia di rosmarino.

Salare poco, disporre il pesce sulla graticola, posarla sulla placca e metterla in forno molto caldo (220 gradi) e cuocere rigirando una sola volta e un gendo con olio.

Servire il pesce caldo con la salsa.