

# ROMBO AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di rombo,
- 500 g di patate,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite il rombo e incidetelo con due taglietti su entrambi i lati.

Introducete nei tagli mezzo spicchio d'aglio e un po' di rosmarino.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine che metterete in una pirofila con 2 cucchiaini di olio sale e pepe.

Infornate a 200°C per 10 minuti.

Quando le patate saranno quasi cotte, disponete su di esse il rombo con la parte chiara della pelle verso l'alto.

Fate cuocere per altri 10 minuti, quindi innaffiate con il vino bianco.

Salate e pepate il rombo quindi cuocetelo per altri 10 minuti.

Servite nella stessa pirofila.