

## ROMBO AL FORNO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 2000 g di rombo,
- 150 g di burro,
- rafano fresco,
- 1 limone.

Scaldare il forno a 95°.

Pulire il pesce, sciacquarlo bene e asciugarlo.

Porre il rombo in una teglia da forno senza ungerla.

Infornare e far cuocere per 1 ora.

Praticare un taglio lungo la schiena del pesce e staccare la pelle.

Suddividere i filetti sui piatti individuali, tenuti al caldo.

Servire con burro fuso, rafano grattugiato e spicchi di limone.