

ROMBO AL FORNO CON SUGO DI LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 rombo da 2000 g,
- 250 g di lenticchie,
- 50 g di bacon,
- 40 g di burro,
- 2 scalogni,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 25 cl di fumetto di pesce,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 puntina di curry,
- alloro,
- maggiorana,
- sale.

Lessate le lenticchie in acqua salata con una foglia d'alloro.

In una casseruola soffriggete mezzo scalogno tritato con il bacon a dadini, due cucchiari d'olio e una foglia di alloro. Unite le lenticchie scolate, spruzzate un po' di vino bianco e un po' di fumetto di pesce, cuocete per circa 5 minuti. Frullate la metà delle lenticchie.

Sfilettate il rombo.

In una teglia mettete un po' d'olio, il fumetto, il vino, l'alloro e lo scalogno tritato avanzati, fate scaldare, aggiungete i filetti di rombo leggermente salati, insaporite sul fuoco 5 minuti e trasferite in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Ritirate il pesce e lasciatelo riposare al caldo.

Passate al colino il fondo di cottura, amalgamatevi una puntina di curry, mescolate, unitelo alle lenticchie frullate, fate scaldare, aggiungete il burro e montate con una frusta.

Tritate la maggiorana, cospargetela sul pesce e servitelo con le lenticchie e la salsa.