

ROMBO ALL'ARANCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di rombo,
- 2 arance,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Lavate con cura un'arancia.

Togliete la buccia in modo da asportare soltanto la parte gialla (la pellicina bianca è amara) e tritatela molto finemente. Spremete l'arancia.

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio, adagiatevi i filetti di pesce.

Salateli con moderazione, bagnateli con il succo d'arancia filtrato al colino, cuoceteli a fuoco moderato per un quarto d'ora, girandoli ogni tanto nel loro sugo perché insaporiscano bene.

Versate in un pentolino due cucchiaini d'acqua, aggiungete due cucchiaini di zucchero e le bucce tritate.

Scaldate per alcuni minuti e poi aggiungete il succo filtrato dell'altra arancia, mescolate.

Versate la salsa sui filetti di pesce e fate cuocere ancora per circa 10 minuti.

Passate sul piatto da portata caldo e decorate con gli spicchi d'arancia.