

ROMBO ALL'ARANCIA 2

Ingredienti per 2 persone:

- 1 rombo di 600 g,
- 1/2 arancia,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 limone,
- 1 bicchierino di vino marsala secco,
- farina,
- prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate spellare e sfilettare il rombo in modo da ottenere 4 bei filetti.

In una padella mettete, con 4 cucchiaini d'olio, la scorza dell'arancia e del limone grattata, l'aglio, un bicchierino di marsala secco e il succo dell'arancia.

Salate, pepate e fate cuocere la salsetta per 5 minuti a fuoco vivace, quindi unite i filetti di rombo leggermente infarinati.

Fateli cuocere da entrambe le parti e prima di togliere dal fuoco cospargete con del prezzemolo tritato.

Servire ben caldo e cremoso.