

ROMBO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 zucchine,
- alloro,
- aglio,
- rosmarino,
- sale,
- pepe,
- 4 filetti di rombo,
- farina,
- olio d'oliva,
- sugo di pomodoro,
- pangrattato.

Far saltare le zucchine a rondelle con alloro, aglio, rosmarino, sale e pepe.

Unirle ad un sugo di pomodoro.

Dorare nell'olio i filetti di pesce infarinati, sistemarli in una teglia, coprirli con il sugo e spolverizzarli di pangrattato.

Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti, quindi passare sotto il grill.