

ROMBO ALLO ZAFFERANO CON SUGO DI VONGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 rombo da 2000 g,
- 500 g di vongole,
- 80 g di burro,
- 25 cl di vino bianco secco,
- 150 g di fumetto di pesce,
- 3 patate,
- 1 pomodoro,
- 1 scalogno,
- 1 spicchio di aglio,
- alcuni stimmi di zafferano,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente,
- 1 pizzico di peperoncino sbriciolato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sfilettate il rombo.

In una padella mettete due cucchiaini d'olio, mezzo bicchiere di vino bianco, l'aglio, le vongole, ponete sul fuoco a calore vivace e lasciatele aprire.

Ritirate, fate raffreddare, togliete il molluschi e metteteli da parte.

Quindi, con il passino filtrate il liquido di cottura.

Tritate lo scalogno e tagliate le patate a dadini, spellate il pomodoro, eliminate i semi e tagliate la polpa a cubetti.

In una casseruola fate appassire lo scalogno con due cucchiaini d'olio, unite le patate, bagnate con il restante vino, lasciate evaporare.

Unite il fumetto e parte del sugo di cottura delle vongole, portate a cottura le patate.

Frullate metà di questo composto e poi versatelo sull'altra metà rimasta in casseruola.

Unite anche le vongole, aggiungete il pomodoro tagliato a dadini e regolate sale e pepe.

Salate e pepate i filetti di rombo, disponeteli in una teglia velata d'olio, ponete in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

In una ciotola lavorate a lungo il burro fino a ridurlo a una crema, incorporatevi una decina di stimmi di zafferano, un pizzico di peperoncino sbriciolato, mescolate con cura e versate la salsa sul rombo.

Cospargete un cucchiaio di prezzemolo tritato finemente e servitelo con il contorno di patate.