

ROMBO CON SALSA DI OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 rombo pulito da 1200 g,
- 300 g di olive nere,
- 30 g di pinoli,
- 2 cucchiaini di fumetto di pesce,
- 2 scalogni,
- 1 acciuga,
- abbondante prezzemolo,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame fate colorire i pinoli in una noce di burro, toglieteli e asciugateli su carta assorbente da cucina.

Frullate le olive snocciolate con l'acciuga dissalata e diliscata, abbondante prezzemolo, gli scalogni a pezzetti e due cucchiaini di fumetto di pesce.

Versate in una ciotola ed emulsionate con olio quanto basta a ottenere un composto omogeneo.

Imburrate una teglia, disponetevi i filetti di rombo, salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

Trasferiteli sul piatto da portata, cospargeteli con i pinoli e serviteli con la salsa calda.

Come contorno sono ottime le patate lessate o cotte a vapore.