

ROMBO IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo da 1000 g,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 5 uova,
- 300 g di burro,
- 3 limoni,
- 200 g di gamberetti,
- sale,
- pepe,
- timo,
- alloro,
- prezzemolo,
- scalogno.

Cuocete il pesce in acqua con l'aceto, lo scalogno tritato, alloro, timo, sale, pepe e prezzemolo.

Lasciate cuocere 15 minuti, dopodiché togliete dal fuoco e mettetelo in una teglia, versandoci sopra tutto il sugo della precedente cottura e infornate per 15 minuti.

Scolate il pesce e mettetelo in un vassoio; intanto preparate la salsa.

Mettete in un tegame 2 bicchieri di acqua, 1 pizzico di sale, 1 di pepe e mettetelo sul fuoco per farlo evaporare un po'.

Aggiungete 5 tuorli d'uovo sbattuti e frullate a fuoco bassissimo fino a che non diventi una crema densa.

Dopodiché aggiungete sempre frullando il burro a pezzetti, sale, pepe, il succo di mezzo limone e di tanto in tanto un po' di acqua.

Servite il pesce con sopra la salsa e tutt'intorno mettetevi i gamberetti precedentemente lessati in acqua e le fette di limone.