

## FILETTI DI ROMBO IN CONCHIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

8 grandi valve di capesante,  
1 rombo da, 1,5 Kg  
1 cipolla,  
1 gambo di sedano,  
40 g di pangrattato,  
1 rametto di salvia,  
sale.

Per la salsa:

2,5 dl di latte,  
1/2 dl di panna,  
30 g di emmental grattugiato,  
25 g di farina,  
50 g di burro,  
sale,  
pepe.

Incidete la pelle del lato scuro del rombo, appena sopra la coda, e staccatela tirandola verso la testa, eliminate anche l'altra pelle e staccate i quattro filetti.

Lessate la lisca intera per 30 minuti insieme alla cipolla e al sedano con 1/2 l di acqua. Filtrate il brodo, fatelo restringere a fuoco vivace per 10 minuti e salatelo.

Preparate la salsa: fate fondere 30 g di burro, unite la farina setacciata e, dopo 1 minuto, il latte caldo, quindi lasciate addensare per 10 minuti mescolando con la frusta.

Aggiungete la panna, il burro restante, l'emmental, 1 mestolo di brodo di pesce, sale, pepe e amalgamate a fuoco lento per qualche minuto.

Velate le conchiglie con qualche cucchiaio di salsa e sistematevi i filetti di rombo che avrete tagliato della grandezza sufficiente a essere contenuti nelle conchiglie, quindi ricopriteli con la salsa rimasta.

Tritate la salvia, mescolate con il pangrattato e spolverizzate le conchiglie; fate cuocere per 15 minuti in forno a 180 °C e poi gratinate per 5 minuti.