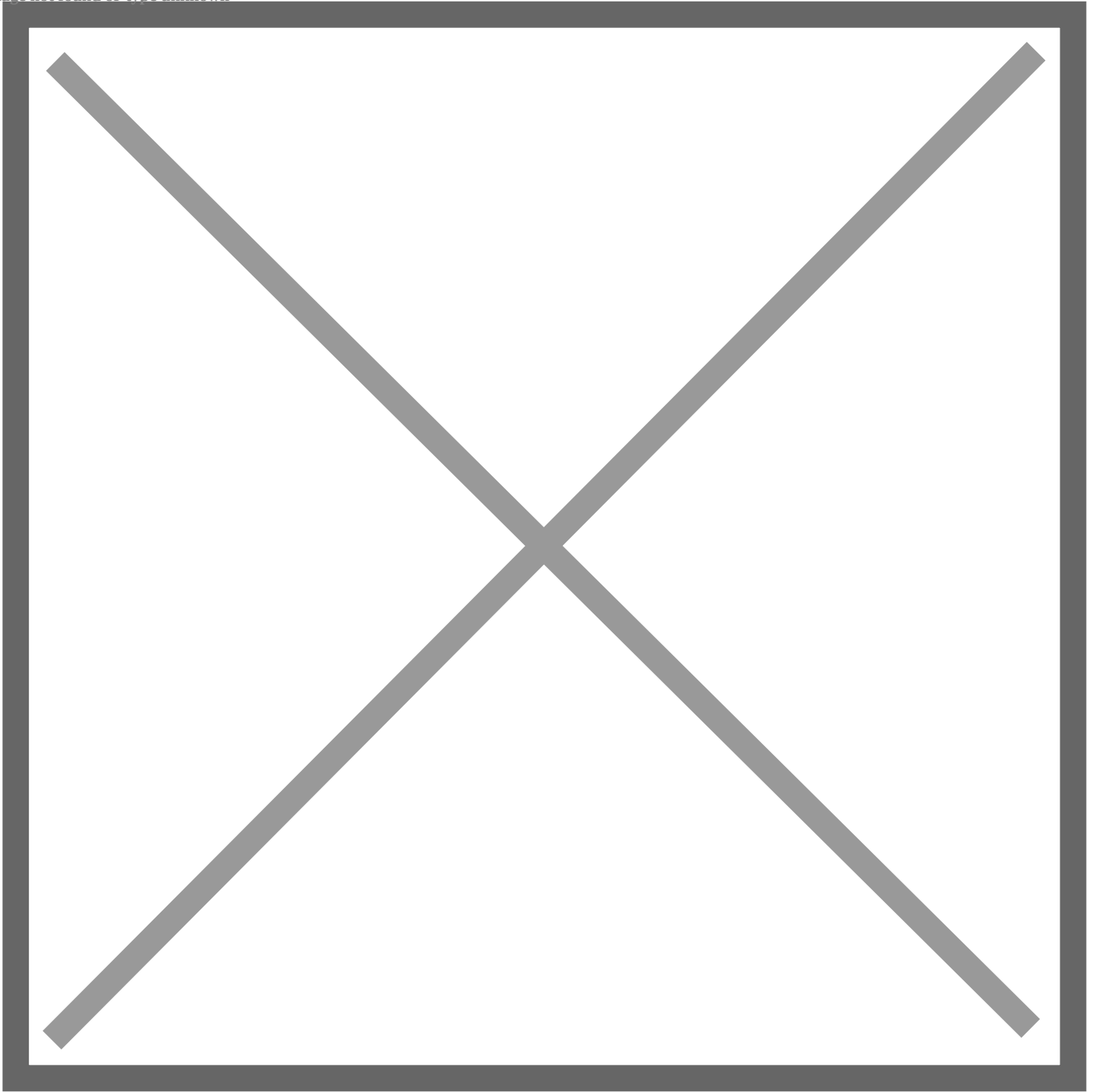


Rombo al forno con patate

Image not found or type unknown



Rombo al forno con patate

- rombo fresco di media pezzatura [circa 1,2 kg]
- 5 patate
- pangrattato
- bicchiere di vino bianco

- €€€€€€€ 1/2 aglio prezzemolo
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Lavare il pesce e pulirlo. Tagliare le patate a rondelle, condire il rombo con olio, aglio, prezzemolo, sale e un po' di pepe, metterlo in una teglia con le patate già insaporite e spolverare di pangrattato, anche questo condito. Infornare per 25 minuti a circa 160°, avendo cura però a metà cottura di aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco. Servire il rombo con una manciata di prezzemolo tritato.