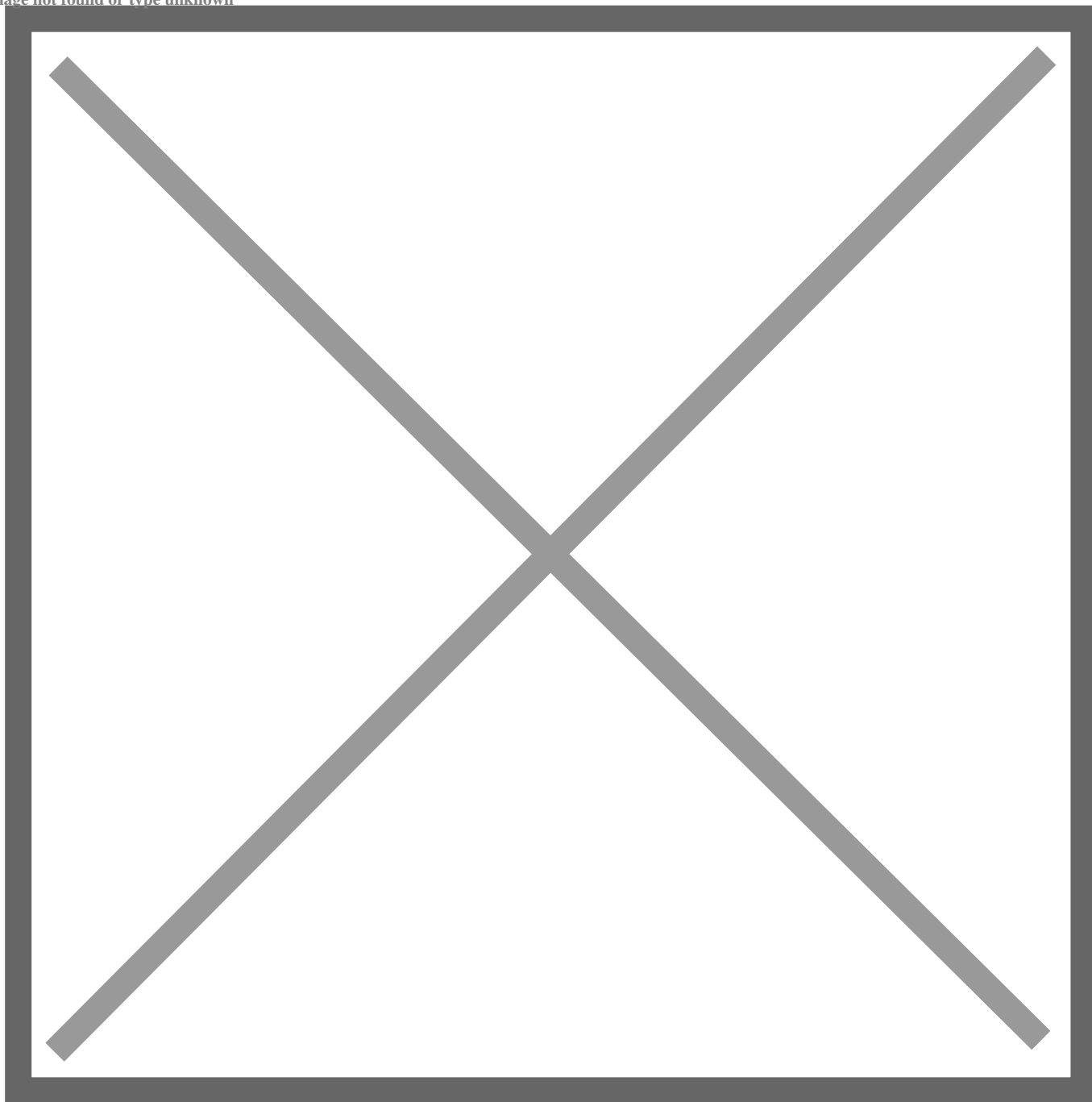


Rombo al vapore con aneto e zucca in agrodolce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1 rombo da 1,2 kg*
- *420 g di pezzi di zucca pelata*

- *250 g di zucchero*
- *aneto*
- *50 ml di aceto*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Far bollire le fette di zucca alte mezzo centimetro nell'aceto con l'olio (2 cucchiaini) e lo zucchero, lasciando andare il fornello per circa 5 minuti a fuoco medio; spegnere e far raffreddare a coperchio chiuso per almeno un'ora. Nel frattempo sfilettare accuratamente il rombo e togliere la pelle, tagliare i filetti a tranci regolari, salarli, peparli e cuocerli al vapore. Infine impiattare prima il rombo con sopra pezzettini di aneto tritato e a lato 2 cucchiainate di zucca in agrodolce.

•