

SECONDI PIATTI

Rombo arrosto con finocchi, patate e mandorle

Ingredienti per 4 persone

1 rombo da circa 1,4 kg, pulito

500 g di patate

2 finocchi

40 g di mandorle a lamelle

1 spicchio d'aglio

½ bicchiere di vino bianco

Finocchietto selvatico o barbe dei finocchi

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe bianco

Preparazione

Tagliare patate e finocchi a fettine sottili. Disporli in una teglia con olio, aglio, sale e pepe; cuocere a 190 °C per circa 20 minuti.

Adagiare il rombo sulle verdure, salarlo leggermente, irrorarlo con olio e vino bianco. Proseguire la cottura per 20-25 minuti, secondo lo spessore del pesce.

Tostare le mandorle in padella.

Sfilettare il rombo e servirlo sulle verdure, completando con le mandorle, il finocchietto e un filo d'olio.