



ROMBO CHIODATO *Psetta Maxima*

ROMBO AL FORNO CON PATATE E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

2 rombi da 1 kg
5 patate
1 cespo di radicchio rosso
olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Bollite le patate per qualche minuto con la buccia. Pelatele e tagliatele a fettine sottili di circa 2/3 mm.

In una teglia da forno formate uno strato con le patate sovrappollandole leggermente le une alle altre. Salate, pepate e cospargete con olio extra vergine. Adagiatevi sopra il Rombo, già pulito. Sfogliate e tagliate il radicchio a striscioline sottili e disponetelo tutto intorno al pesce; spennellate tutta la superficie con olio, sale e pepe.

Informate a 180° per circa 40 minuti. In generale vale la regola che per ogni 500 gr il pesce va cotto per 10 minuti.

