ROMBO ALLE CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di rombo,
- quattro cucchiai di olio d'oliva,
- venti cipolline,
- due carote,
- un bicchiere di vino bianco,
- un limone,
- tre pomodori,
- un mazzetto di erbe aromatiche
- sale,
- pepe.

Pulite il rombo e lavatelo con cura.
Fate riscaldare in una casseruola l'olio, buttatevi le cipolline intere e le carote tagliate a striscioline.
Quando si saranno imbiondite, irroratele con il vino bianco e il succo di limone, aggiungete quindi i pomodori pelati, liberati dai semi e spappolati, il mazzetto aromatico, una manciatina di sale e qualche granello di pepe.
Lasciate cuocere per 20 minuti, a recipiente scoperto, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua durante la cottura.
Sistemate il pesce in una larga casseruola, copritelo con le cipolline, il loro fondo di cottura bollente, e acqua quanto basta perché resti immerso per un terzo.
Fatelo cuocere, a piccolo bollore, per 20 minuti.
Togliete il mazzetto aromatico, sistemate il pesce nel piatto da portata, circondatelo con le cipolline, irroratelo con il sugo filtrato e lasciatelo raffreddare bene prima di servirlo.