ZUPPA DI ROMBO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 rombo di 1,200 kg. circa,
- 60 gr. di burro,
- 2 cipolle,
- 1 foglia di lauro,
- 2-3 grani di pepe bianco,
- 1/2 litro di latte,
- 1/4 di litro di panna acida,
- 250 gr. di patate,
- 1 chiodo di garofano,
- sale,
- pepe,
- 18 crostini di pane fatti dorare nel burro.

Squamate, svuotate il pesce e lavatelo bene.
Ponetelo in una pesciera con le foglie di lauro, una cipolla tagliata a metà, sale, due o tre grani di pepe bianco e il chiodo di garofano.
Portate a bollore a fuoco moderato e lasciate cuocere per altri cinque minuti.
Togliete il pesce lessato al dente, eliminatee la testa e la pelle, spinatelo e tagliatelo a pezzetti.
Affettate la cipolla rimasta e mettetela in una casseruola a rosolare con 40 grammi di burro.
Appena sarà dorata, unite le patate sbucciate e tagliate a cubetti.
Salate e pepate.
Unite i pezzetti di rombo, il latte, il burro rimasto e la panna acida.
Incoperchiate e fate cuocere a fiamma dolce per circa 15 minuti.
Al momento di servire aggiungete i crostini di pane fatti dorare nel burro.