ROMBO AL PROFUMO DI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo di 1500 g,
- 1 arancia,
- 1 limone,
- 10 cl di vino bianco,
- 10 cl di latte,
- 1 bicchiere di vino spumante secco,
- 1 mazzetto guarnito (alloro, timo, salvia, basilico, prezzemolo),
- 1 pizzico di paprica,
- noce moscata,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Lavate l'arancia, pelatela e tagliate la scorza a julienne.
Spremete arance e limone e filtrate i succhi.
Fate sobollire in una pentolina la scorza con lo spumante e il mazzetto guarnito (che eliminerete) finché il liquido non sarà quasi evaporato.
Spellate il pesce incidendolo con un coltellino sotto la testa e sopra la coda, praticate un taglio lungo la lisca centrale e staccate delicatamente la polpa dal centro verso l'esterno.
Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente, unite i filetti di pesce ricavati e cuoceteli per dieci minuti circa.
Salateli, toglieteli dal recipiente sistemateli in una pirofila e teneteli in caldo.
Deglassate il fondo di cottura con il vino e fate ridurre la salsa.
Unite il succo degli agrumi, il latte, una grattata di noce moscata e la paprica.
Regolate di sale e cuocete per 5 minuti.
Versate la salsa sui filetti completate con la julienne di arancia e il suo sughetto, passate sotto il grill per un paio di minuti e servite subito.