

ROMBO ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di rombo da 150 g ognuno,
- 100 g di funghi champignon,
- 70 g di burro,
- 1 bicchiere di vino spumante secco,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 scalogno,
- 1 cucchiaino di maizena,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Lavate accuratamente i filetti di rombo, sgocciolateli, asciugateli con grande delicatezza per non romperli.

Pulite gli champignon e tritateli finemente.

In un tegame scaldate metà burro e fatevi appassire lo scalogno tritato; quando è diventato trasparente aggiungete i funghi, mescolate, fate insaporire e colorire leggermente.

In una padella sciogliete il resto del burro, adagiatevi i filetti di rombo e fate dorare da entrambi i lati.

Ritirateli, sgocciolateli e passateli nella padella degli champignon.

Spruzzateli con metà dello spumante e cuocete per 5 minuti.

Aggiungete un pizzico di sale e uno di pepe.

Ritirate i filetti con una paletta forata, adagiateli su un piatto da portata e tenetelo al caldo.

Aggiungete nella padella dei funghi due cucchiaini di panna e lasciate scaldare a fuoco basso.

Nel frattempo sciogliete un cucchiaino di maizena in un po' d'acqua tiepida e versatela sulla panna, mescolate e lasciate addensare a calore moderato.

Aggiungete il restante spumante, fate scaldare ancora continuando a mescolare.

Nappate i filetti di rombo con la salsa calda, servite a tavola.