

ROMBO AL FORNO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo di 1200 g,
- 2 pomodori grandi,
- cipolla,
- aglio,
- poco prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- abbondante olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Coprite il fondo di una pirofila con un battutino di cipolla, poco prezzemolo, un po' d'aglio e la salsa di pomodoro, bagnate ogni cosa con olio piuttosto abbondante.

Sistematelo sopra il pesce che pulito che avete leggermente salato e pepato internamente, inaffiatelo con olio, regolate sale e pepe, bagnatelo con vino bianco allungato con acqua e non tralasciate di aggiungere pochi fiocchetti di burro.

Passate la pirofila nel forno scaldato e a calore medio; cuocete il pesce per circa 30-40 minuti, secondo la grossezza.

Durante la cottura inaffiatelo spesso col suo sugo.

Servitelo con un'insalata mista.