

ROMBO IN TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di rombo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- sale.

Scaldare l'olio con gli spicchi di aglio interi e schiacciati, appena saranno dorati toglierli dall'olio.

Unire il pesce ben pulito e tagliato a tocchetti.

Spruzzare con l'aceto, lasciare evaporare e bagnare con un bicchiere di acqua.

Aggiustare di sale e continuare la cottura a fuoco dolce per 15 minuti.