



ROMBO CON PIL-PIL (emulsione) DI AGRUMI

DIFFICOLTÀ: FACILE · TEMPO: 45 MIN · INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 ROMBO DA 1,5 -2 KG
- 4 PATATE GRANDI PELATE
- 1 BULBO DI ZENZERO
- 2 LIME
- 2 POMPELMI
- CARDAMOMO
- 2 BARBABIETOLE FRESCHE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE GROSSO
- 2 PEPERONCINI
- FOGLIE DI COLEO

L'OLIO DI AGRUMI: per preparare l'olio di agrumi, in una scodella grattugiamo la buccia del lime e del pompelmo. Spremiamo il succo e lo mischiamo con una quantità di olio d'oliva tre volte superiore. Tagliamo a pezzettini il cardamomo, il peperoncino e un pezzetto di zenzero. Mischiamo il tutto con dell'olio di agrumi e mescoliamo.

LE PATATE: tagliamo in rondelle dello spessore di 2 cm. Le collochiamo su una teglia da forno, senza sovrapporle, aggiungiamo del sale e le copriamo con olio d'oliva. Mettiamo in forno a 140° C per 35 min.

IL ROMBO: tagliamo i filetti a metà. Doriamo il pesce in una padella, dapprima dalla parte della pelle e poi 2 minuti per ogni lato. Lo passiamo su un vassoio e lo bagniamo con l'olio di agrumi. Mettiamo in forno a 190° C per circa 10 min.

LA BARBABIETOLA: tagliamo la barbabietola in fette molto sottili. Le friggiamo e le giriamo mentre perdono colore. Per finire sgoccioliamo sulla carta.

IL PIL - PIL: per la preparazione del pil-pil, aggiungiamo acqua al sugo rilasciato dal pesce nel vassoio che abbiamo messo in forno. Serviamoci di un colino fino, aggiungendo olio, fino a quando non raggiunge lo spessore desiderato.

PRESENTAZIONE: mettiamo nel fondo del piatto alcuni cucchiari di pil-pil e tre medaglioni di patate. Posizionamo su quest'ultime un filetto di pesce tagliato in due e. Decoriamo con la barbabietola croccante e foglie di coleo e grattugiamo gli agrumi sul piatto già preparato. Per finire, bagniamo il pesce con il pil pil.