



# ROMBO NEL SUO HABITAT

DIFFICOLTÀ: MEDIA · TEMPO: 35 MIN · INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 ROMBO DA 1,5- 2 KG
- 16 VONGOLE
- 2 MAZZI DI BIETOLE
- 2 MAZZI DI AGLIO FRESCO
- 1 BARATTOLO DI UOVA DI TROTA
- 1 PANE CRUDO CONGELATO
- 2 POMODORI PELATI E SENZA SEMI
- PAPRIKA DOLCE
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- SALE GROSSO
- PREZZEMOLO FRESCO
- GERMOGLI DI CIPOLLA

**LA MOLLIKA:** tagliamo il pane congelato in fette da mezzo centimetro, togliamo la crosta e la tagliamo in piccoli pezzetti. Doriamo il tutto in una padella e per finire aggiungiamo della paprika e prezzemolo quando il fuoco è spento.

**IL BRODO:** per preparare il brodo bolliamo la spina del rombo in 3 litri di acqua per 20 min. In seguito coliamo quest'ultimo in un'altra pentola e lo portiamo ad ebollizione. Scaldiamo le foglie delle bietole in questo brodo per 4 minuti, senza gambo. Di seguito le lasciamo raffreddare con acqua e le scoliamo.

**LE BIETOLE E L'AGLIO FRESCO:** tagliamo a pezzetti l'aglio fresco e le bietole e li doriamo a fuoco vivo per 5 minuti. Aggiungere sale a piacere.

**IL ROMBO:** arrotoliamo e sosteniamo i filetti del rombo con degli stuzzicadenti. Successivamente, li scaldiamo nel brodo per quattro minuti. Li collochiamo su un vassoio di metallo e dopo averli irrorati d'olio, li inforniamo a 190° C, per 10 minuti.

**LE VONGOLE:** per preparare le vongole, peliamo i pomodori, tagliandoli a cubetti, e affettiamo l'aglio a lamelle. Doriamo l'aglio in una padella e aggiungiamo il pomodoro. Saltare per 5 minuti e quando inizia ad ammorbidirsi aggiungiamo le vongole e ½ bicchiere di brodo di rombo. Copriamo e cuciniamo a fuoco medio fino ad apertura delle vongole.

**PRESENTAZIONE:** posizioniamo una foglia di bietola sul piatto. Sopra vi adagiamo un filetto di rombo con la pelle rivolta verso l'alto e spolveriamo con la mollica di pane e paprika. Posizioniamo le bietole con l'aglio fresco e le vongole attorno al rullo del rombo o le distribuiamo nel piatto. Aggiungiamo uova di trota e germogli di cipolla per aumentare il volume e il colore della pietanza da presentare.