

ROMBO CON FUNGHI

DIFFICOLTÀ: FACILE · TEMPO: 25 MIN · INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 ROMBO DI 1,5 -2,0 KG
- 4 UOVA
- 2 PANI PRECOTTI CONGELATI
- 300 GR DI FUNGHI MISTI
- ERBA CIPOLLINA FRESCA
- ROSMARINO FRESCO
- 2 CUCCHIAI DI MIELE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE IN SCAGLIE

IL CONTORNO: per elaborare la guarnizione, puliamo innanzitutto i funghi con un panno o carta. Li tagliamo in quarti. Li facciamo saltare in una padella con dell'olio per 6 minuti a fuoco forte, aggiungiamo del sale e alcuni rametti di rosmarino.

IL RAVIOLO ALL'UOVO: prepariamo il raviolo all'uovo, posizionando un tuorlo su alcune fette sottili di pane precedentemente congelato, poste a forma di croce. 2 per persona. Sovrapponiamo le altre fette e irroriamo con dell'olio per farle legare. Adagiamo un foglio di carta da forno su un vassoio e inforniamo il tutto a 190° C per 8 minuti.

L'OLIO DI ERBA CIPOLLINA: per preparare l'olio di erba cipollina tagliamo finemente quest'ultima. Successivamente la tritureremo in un frullatore assieme a miele e olio quanto basta, per 4 minuti. Dopodichè passiamo il tutto attraverso un colino sottile e lo mettiamo da parte.

IL PESCE: scottiamo i tranci di pesce, con le spine, in due cucchiali di olio d'oliva fino ad ottenerne la doratura. Li passiamo in una teglia da forno, li irroriamo con l'olio all'erba cipollina e aggiungiamo sale. Per finire, mettiamo in forno a 190° C per 5 minuti.

PRESENTAZIONE: ammucchiamo un pò di funghi al centro di un cerchio disegnato con l'olio all'erba cipollina. Nel centro del piatto posizioniamo una fetta di rombo con altri funghi a ricoprirlo. In un angolo posizioniamo un bouquet di funghi sul quale collocheremo i ravioli all'uovo. Decoriamo con delle foglie di rosmarino e alcuni rami di erba cipollina.