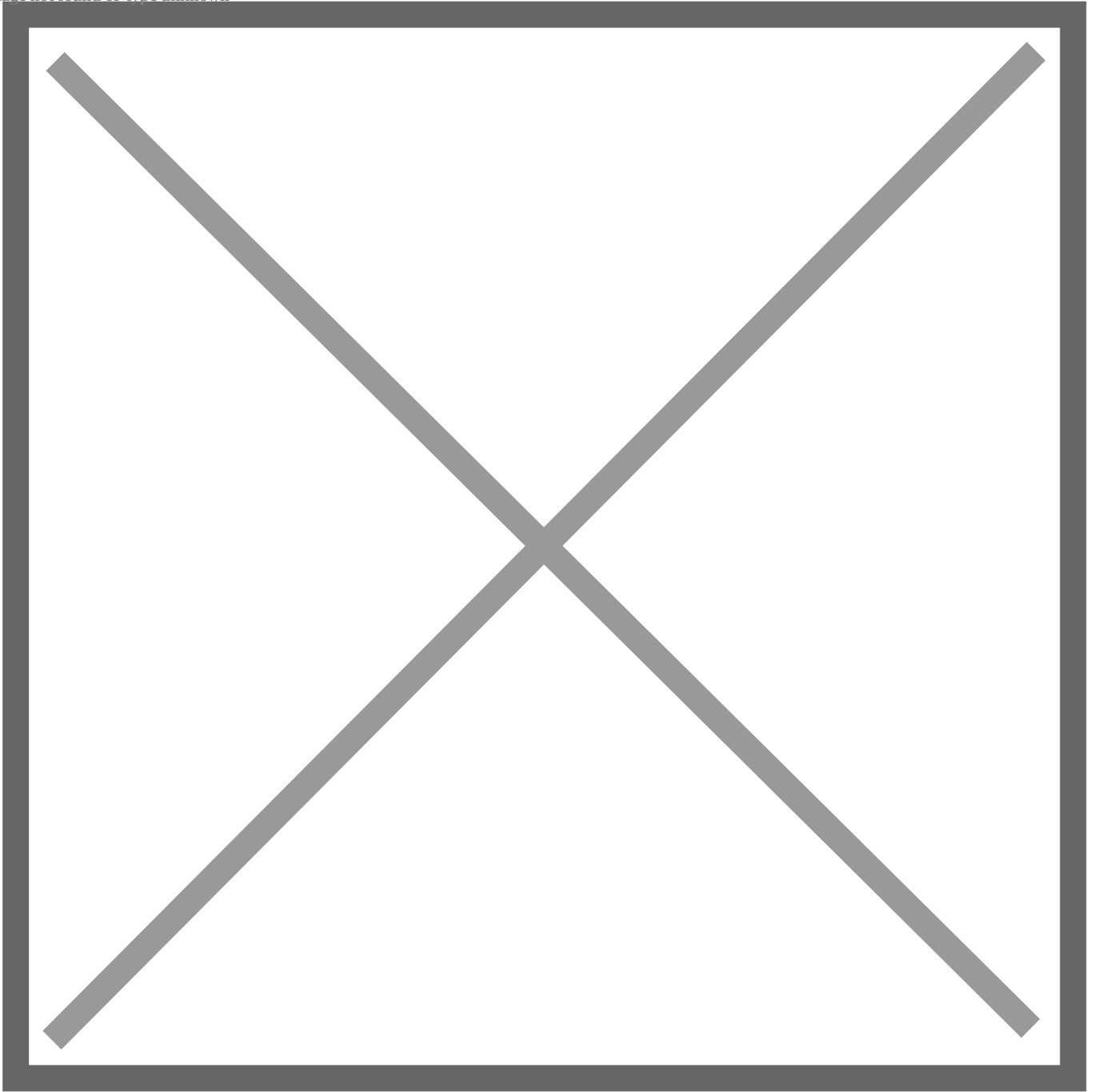


Boreto di rombo

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1,2 kg di rombo chiodato pulito, tagliato a tranci grossi e asciugato
- 1 bicchiere di aceto bianco
- 4 spicchi di aglio sbucciati

- 4 cucchiaini da tavola di olio di semi
- sale
- pepe

Esecuzione

Mettere in una casseruola l'olio e gli spicchi di aglio interi, portare a temperatura facendo annerire l'aglio, toglierlo e adagiare il rombo. **Far** rosolare, quindi, il pesce da ambo le parti, salare, pepare abbondantemente; bagnare con aceto bianco, farlo evaporare, coprire il rombo con acqua bollente e cuocere per circa 10 minuti.