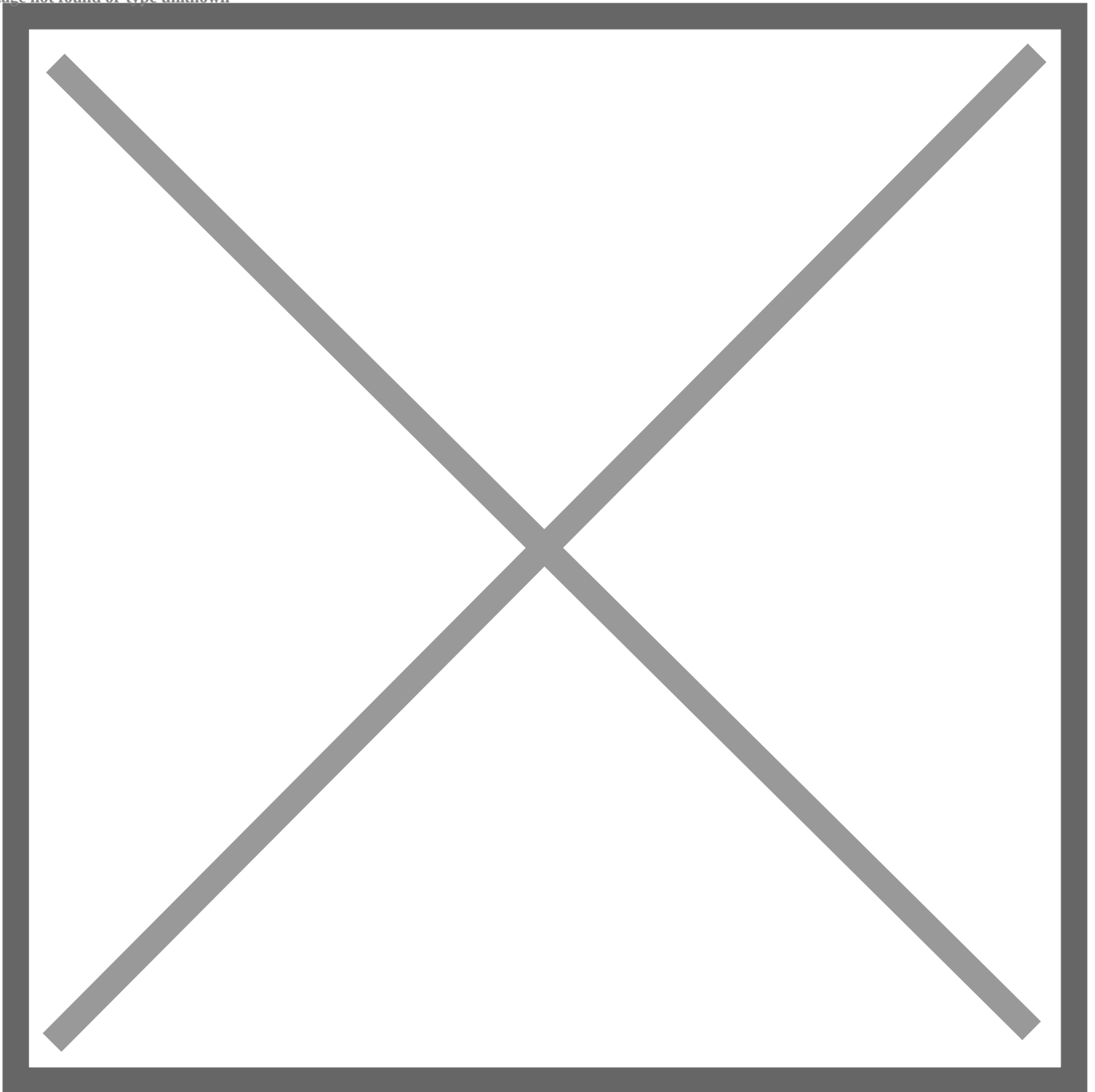


Costoletta di rombo impanata alla birra con erbe strascinate

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- €€€€€€€ 1 rombo medio piccolo
- €€€€€€€ Per la pastella:
- €€€€€€€ 80 g di farina 00
- €€€€€€€ 100 ml di birra

- 50 g di albume d'uovo
- 3 g di aglio
- 3 g di rosmarino
- 3 g di sale
- Per le erbe di campo:
- 200 g di bietole
- 50 g di cicoria
- 5 g di aglio in camicia
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1g di sale

Esecuzione

Mescolare brevemente la farina con l'albume d'uovo montato a neve, il sale, l'aglio e il rosmarino tritati finissimamente e la birra. Nel frattempo procedere con le erbe di campo, che verranno sbollentate e poi ripassate in padella con olio, aglio e sale. Sfilettare la pancia del rombo e nella parte più alta della schiena fare 3 tagli trasversali così da ricavare 2 costine. Cuocere ogni costina prima alla griglia, poi passarla nella pastella, ricuocerla in padella antiaderente e per ultimo finirla in forno a 200° per circa 710 minuti così da ottenere il massimo della succulenza. Mettere al centro del piatto un cucchiaino di erbe, appoggiare le costine e irrorare con olio extravergine di oliva. Servire rapidamente .