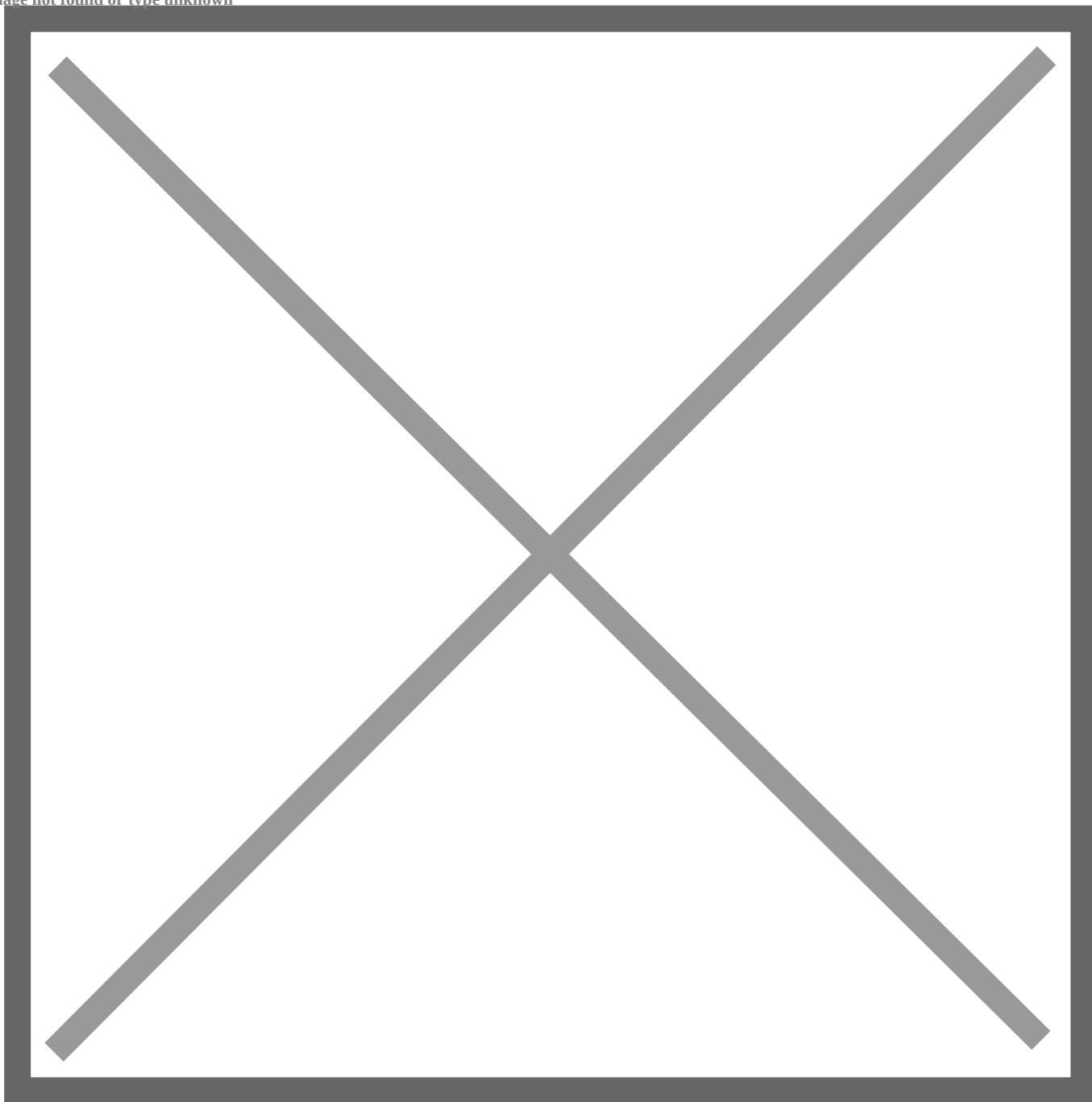


Filetti di rombo con cipollotti in agrodolce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 800 g di rombo già sfilettato
- 150 g di cipollotti già puliti
- 60 g di pancarré grattugiato
- 2 uova

- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 20 g di zucchero semolato
- 40 g di sesamo
- farina 00
- burro
- sale
- pepe

Esecuzione

Salare i filetti di rombo, infarinarli leggermente, passarli nelle uova sbattute, quindi nel pancarré grattugiato e precedentemente mescolato con il sesamo. In una pentola ben calda far sciogliere una generosa noce di burro e porvi a friggere i filetti di rombo impanati. Nel frattempo rosolare nel burro i cipollotti tagliati a metà nel verso lungo, spolverizzarli con un po' di zucchero, versare poi l'aceto facendolo sfumare; aggiungere un dito d'acqua e lasciar cuocere lentamente per una decina di minuti, aggiustando di sale e di pepe. A cottura ultimata porre il rombo e i cipollotti su un bel piatto e condire con il fondo di cottura. Servire ben caldi.