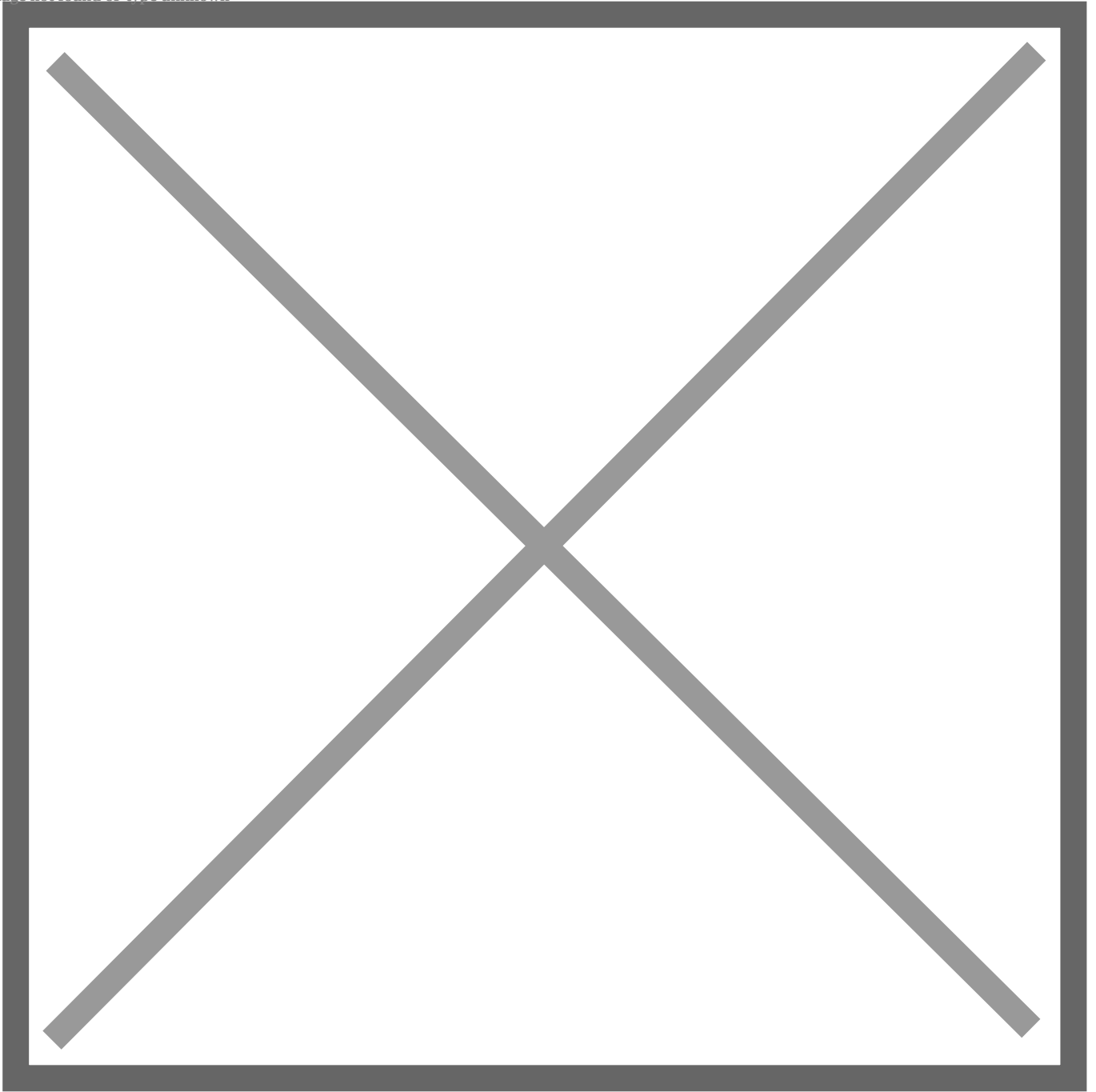


Rombo al vapore con aneto e zucca in agrodolce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1 rombo da 1,2 kg*
- *420 g di pezzi di zucca pelata*

- 250 g di zucchero
- aneto
- 50 ml di aceto
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Far bollire le fette di zucca alte mezzo centimetro nell'aceto con l'olio (2 cucchiaini) e lo zucchero, lasciando andare il fornello per circa 5 minuti a fuoco medio; spegnere e far raffreddare a coperchio chiuso per almeno un'ora. Nel frattempo sfilettare accuratamente il rombo e togliere la pelle, tagliare i filetti a tranci regolari, salarli, peparli e cuocerli al vapore. Infine impiattare prima il rombo con sopra pezzettini di aneto tritato e a lato 2 cucchiainate di zucca in agrodolce.

•