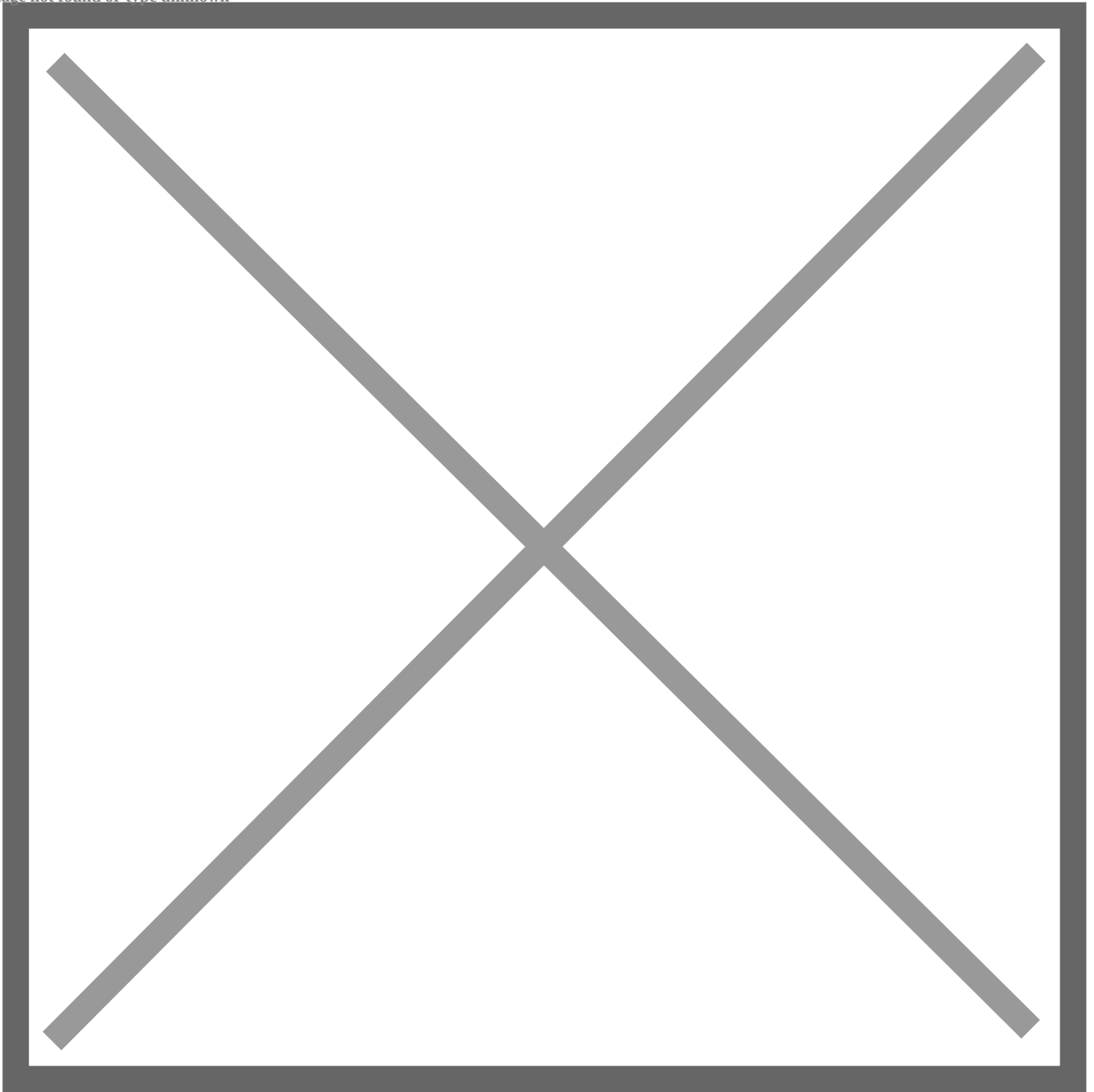


Rombo alle nocciole e timo con tortino di finocchi al Parmigiano-Reggiano

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 600 g di rombo
- 200 g di finocchi
- 100 g di nocciole

- 20 cl di brodo vegetale
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 4 spicchi di aglio
- 3 g di timo
- foglia di alloro
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Esecuzione

Lessare leggermente in abbondante acqua salata i finocchi, tagliarli a fettine sottili e farli raffreddare. Prendere 4 stampini, ungerli con un po' di olio, spolverizzarli con la granella di nocciole e del Parmigiano - Reggiano, unirvi quindi i finocchi cotti, facendo degli strati alternati con nocciole tritate e Parmigiano Reggiano, fino a riempire lo stampino. Gratinare in forno a 170° per 5 minuti. Nel frattempo sfilettare il rombo, diliscarlo scrupolosamente e privarlo della pelle per poi tagliarlo a piccoli pezzi; cuocere i pezzettini di pesce in una padella con un po' di olio e aggiustare di sale e di pepe. Nel frattempo tostare le nocciole in forno, tritarle finemente e panare i pezzi di rombo appena cotti. Contemporaneamente soffriggere nell'olio l'aglio, il timo, l'alloro e qualche scarto di rombo, versare il brodo vegetale e far cuocere fin quando l'aglio non sarà morbido; frullare il tutto (avendo cura di togliere il pesce e l'alloro). Passare al colino cinese e aggiustare di sale e pepe. Infine comporre il piatto: fare una base con la salsa, sfornare il tortino di finocchi e intorno appoggiare a raggiera i pezzetti di rombo.