

Rombo con verdure e salsa alle erbe



Descrizione

Il rombo viene accompagnato da patate, asparagi e zucchini; ma la differenza è data dalla squisita salsa alle erbe che stupirà i tuoi commensali. Per gli amanti del piccante, suggeriamo di aggiungere della paprica dolce.

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 40 min

DOSI PER: 2 persone

Ingredienti

300 g di **patate**

1 **rombo**

300 g di **zucchine**

300 g di **asparagi**

Basilico fresco q.b.

Prezzemolo fresco q.b.

Timo fresco q.b.

Mentuccia fresco q.b.

1 spicchio d'**aglio**

Olio EVO q.b.

20 g di **pane** duro

Succo di mezzo **limone**

Sale e pepe q.b.

Paprica dolce q.b.

Preparazione

- 1) Lava, pela e taglia le patate.
- 2) Prendi il rombo (già pulito) e mettilo su una teglia con della carta da forno insieme alle patate.
- 3) Condisci con sale, un filo d'olio e inforna a 200° per 40 minuti circa.
- 4) Nel frattempo con un tritatutto elettrico prepara la salsa: unisci le erbe, l'aglio, il pane, il succo di limone, un pizzico di sale e l'olio.
- 5) Metti a riposare la salsa in frigorifero per tutto il tempo di cottura del pesce.
- 6) Pulisci gli asparagi e cuocili al vapore (o lessi) per circa 10-15 minuti.
- 7) Taglia le zucchini per lungo e cuocile alla griglia con un filo d'olio.
- 8) Condisci le verdure con sale e pepe.
- 9) Impiatta il rombo con le verdure e la salsa alle erbe.
- 10) Infine, aggiungi a piacere una spolverata di paprica dolce.