

ROMBO AL FORNO

Distribuire sul fondo di una pirofila olio d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un trito di cipolla aglio rosmarino prezzemolo e pezzetti di pomodoro. Lasciare dorare leggermente e posarvi il rombo. Portare a cottura con forno a 200° per circa 30 minuti. Servire su un piatto di portata caldo irrorato col fondo di cottura.

Ricette di cucina