



ROMBO EN PIZZA CON ARCO IRIS DE TOMATES PIENNOLO DOP Y OREGANO

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** difficile



Ingredienti per 4 porciones

- 600 g de rodaballo limpio en filetes
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- 450 g de tomates Piennolo DOP, tomates datterini amarillos y tomates cherry verdes
- 15 g de orégano seco
- 30 g de alcaparras desaladas
- 60 g de aceitunas Taggiasca deshuesadas
- 100 g de mozzarella (mozzarella de búfala o fiordilatte)
- Tomates secos al gusto
- Unas hojas de albahaca y perejil
- Sal q.s.
- Pimienta blanca q.s.

Un verdadero plato de chef....

Dificultad: **media**

Costo: **alto**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Disponga los filetes de rodaballo en una bandeja de horno con un poco de aceite AOVE, añada los distintos tipos de tomates cortados en gajos, el orégano, las alcaparras y las aceitunas Taggiasca. Hornee a 180°C durante 6/7 minutos.

Mientras tanto, corte la mozzarella en cubitos pequeños y los tomates secos en trocitos y prepare un pesto fresco con unas hojas de albahaca y perejíl finamente picados y 3 cucharadas de aceite AOVE.

Retire el rodaballo del horno y coloque en cada plato un filete cubierto de tomatitos, orégano, alcaparras y aceitunas.

Añada una pizca de sal y pimienta y decore con la mozzarella, los tomates secos y el pesto fresco. ¡Disfruten!

