



FILETTO DI ROMBO ALLE MELE CON INDIVIA

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 35 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 500 g di rombo
- 1 litro e mezzo di acqua
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- Qualche foglia di basilico e di prezzemolo fresco
- 40 g di farina 00 q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 spicchi di aglio
- 3 mele
- 1 cucchiaino di Calvados (o altra acquavite di sidro di mela)
- 2 cespi di indivia
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Qualche foglia di menta fresca, per decorare

Un piatto che vede l'unione del pesce con la frutta e la verdura, per coloro che amano sperimentare gusti nuovi che sicuramente non li deluderanno.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Pulite il rombo e ricavatene 4 filetti.

Preparate un fondo di pesce: mettete in una pentola 1 litro e mezzo d'acqua, gli scarti del rombo, una carota intera, una cipolla tagliata a pezzi, un gambo di sedano, qualche foglia di basilico e di prezzemolo e fate bollire per circa un'ora facendo ridurre l'acqua di almeno un terzo.

Infarinate i filetti nella farina 00 e passateli in una padella con mezzo bicchiere di olio evo insaporito con due spicchi di aglio avendo cura di farli rosolare su ambo i lati.

Aggiungete 2 mele precedentemente tagliate in fettine di mezzo centimetro.

Bagnate con il cucchiaino di Calvados e fiammeggiate. Aggiungete un bicchiere di fondo di pesce e fate cuocere per circa 5 minuti.

A parte, tagliate l'indivia a spicchi e fatela scottare al forno con qualche fettina sottile della restante mela per 5 minuti a 180° con un po' di olio evo, sale e pepe.

Disponete un filetto di rombo in ciascun piatto da portata con sopra le mele.

Aggiungete il restante fondo di pesce e decorate con l'indivia e le mele scottate al forno.
Enjoy!

