



ROMBO IN PIZZA CON ARCOBALENO DI POMODORINI E ORIGANO

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** difficile 🍳

Ingredienti per 3 porzioni

- 600 g di rombo pulito a filetti
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 450 g di pomodorini del Piennolo DOP, datterini gialli e pomodorini verdi
- 15 g di origano secco
- 30 g di capperi desalati
- 60 g di olive taggiasche denocciolate
- 100 g di mozzarella (bufala o fiordilatte)
- Pomodori secchi q.b.
- Qualche foglia di basilico e prezzemolo
- Sale q.b.
- Pepe bianco q.b.

Un vero piatto da chef....

Difficoltà: **media**

Costo: **elevato**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Disponete i filetti di rombo su una teglia con un poco di olio evo, unite i vari tipi di pomodori tagliati in spicchi, l'origano, i capperi e le olive taggiasche. Infornate a 180° per 6/7 minuti.

Nel frattempo, tagliate la mozzarella in cubettini e i pomodori secchi in pezzettini e preparate un pesto fresco con qualche foglia di basilico e prezzemolo finemente tritati e 3

cucchiaini di olio evo.

Sfornate il rombo e posate un filetto coperto da pomodorini, origano, capperi e olive in ciascun piatto. Aggiungete un pizzico di sale e pepe e guarnite con la mozzarella, i pomodori secchi e il pesto fresco. Enjoy!

