

ROMBO AL FORNO AI TRE COLORI

ABBINAMENTO VINI

Fiano di Avellino DOCG

INGREDIENTI (per 4 persone):

1500 kg Rombo
Un rametto di rosmarino
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
Un bicchiere di vino bianco
3 Patate grosse
3 Zucchine
200 g Pomodori pachino
Olio d'oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE:

Lava e taglia a rondelle dello spessore di 1/2 cm le patate e le zucchine, poi i pomodori a pezzetti. Netta e apri il pesce, lavalo in acqua corrente. Poi prepara un miscuglio con il rosmarino e la salvia, spruzzalo di sale e pepe. Incidi il pesce in più parti e introduci il miscuglio. Disponi il pesce su una placca da forno, unisci le verdure, bagna d'olio, poi di vino, e cuoci nel forno per circa 40' a 200°C.