



Rombo al Forno olive, olive e pomodorini

Il rombo chiodato si trova facilmente nel nostro mare Adriatico e nei periodi da settembre a giugno le sue carni morbide e delicate sono più saporite.

La preparazione di questo gustosissimo piatto parte dalla pulizia del pesce, si eliminano tutte le parti interne e le branchie senza però eliminare la pelle.

Una volta tolte le interiora bisogna lavarlo accuratamente e poi asciugarlo. Prendete una teglia e cospargerla di olio di oliva, salare e pepare il rombo, al suo interno inseritegli uno due spicchi di aglio e il basilico, e adagiarlo sulla teglia.

Prendete le patate precedentemente tagliate a cubetti o a rondelle di circa 1 centimetro, prendete i pomodorini tagliati a metà e le olive e inseritele nella teglia assieme al pesce.

Infornare a 180° e dopo 10 minuti di cottura aggiungere il vino bianco e far sfumare, una volta sfumato aggiungere il prezzemolo tritato finemente e 3 mestoli di brodo di pesce, cuocere per circa altri 30 minuti e fare attenzione a bagnare il rombo per non farlo seccare con il brodo di pesce.

Una volta terminata la cottura aggiungere un po' di prezzemolo fresco e accompagnare con un bel [trebbiano di Romagna](#)

buona appetito

[Read More](#)
