

Filetto di rombo chiodato con patate e olive Gaeta

INGREDIENTI

Per 2 persone

- rombo medio - 1
- patate - 400g
- rosmarino - 2 rametti
- aglio - 4 spicchi
- olive di Gaeta - 8
- olio evo - q.b
- salamoia alla bolognese - q.b
- vino bianco secco - 100ml
- sale e pepe macinato - q.b

Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili. Pulite il rombo eliminate le interiora e squamatela. Riempite la pancia con l'aglio a fettine(2-3), rosmarino, sale, e un filo d'olio d'oliva. Ponetelo in una teglia da forno ben oleata e poi praticate al centro due tagli.

Ponete le patate e le olive intorno al rombo. Cospargete con salamoia bolognese, pepe, rosmarino tritato e vino bianco. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti e servire subito.