

ROMBO CHIODATO ARROSTITO crema di patate, vongole peverasse e sclopit saltato

Ingredienti per 4 persone:

1 rombo chiodato nostrano di 1,5 kg

4 patate pelate

1 kg di vongole peverasse

150 g di scopit

Olio extravergine di oliva

½ bicchiere di vino bianco

2 spicchi d'aglio

Sale e pepe

Pulire il rombo e ricavarne 4 belle scaloppe. Con la testa del rombo e le spine, fare un brodo classico di pesce.

Tagliare le patate a dadi, rosolarle con un filo di olio extravergine di oliva e 1 spicchio d'aglio, togliere l'aglio e bagnare con il brodo di rombo fino a coprire le patate. Cuocere per 20 minuti circa, correggere il sapore con sale e pepe. Frullare ed emulsionare con olio extravergine di oliva fino a ottenere una crema compatta.

In un tegame rosolare l'aglio con dell'olio, eliminare l'aglio, aggiungere le vongole, ½ bicchiere di vino bianco, coprire e attendere 3 minuti circa per aprire tutte le vongole. Sgusciare le vongole recuperando l'acqua di cottura.

In un tegame antiaderente o sulla griglia, arrostitire all'unilaterale con fuoco moderato le scaloppe di rombo (soltanto dalla parte della pelle).

Composizione:

versare un cucchiaio di crema di patate sul fondo dei piatti, adagiare sopra le scaloppe di rombo, versare un cucchiaio di vongole con la propria acqua di cottura, e, per finire mettere un ciuffetto di sclopit saltato in padella con una nocetta di burro.