

SALTINBOCCA DI ROMBO, ZUPPETTA DI POMODORO SAN MARZANO, PATATE E OLIVE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 rombo
- 1 cipollotto
- 1 carota
- 1 patata
- 800g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 50g pancetta tesa affettata
- q.b. Olive Nere Denocciate
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Salvia - Liofilizzata

PROCEDIMENTO

- Pulire il rombo e ottenere quattro filetti, insaporire con la salvia e fasciare con la pancetta.
- Tagliare grossolanamente il cipollotto, la carota e la patata e soffriggere in una pentola con olio extravergine, aggiungere il pomodoro San Marzano e cuocere per trenta minuti circa. Correggere di sale.
- In una padella scottare i filetti di rombo su entrambi i lati con poco olio, sfumare con vino bianco e lasciar evaporare.
- Aggiungere le olive, il pomodoro preparato precedentemente e sobbollire dolcemente per cinque minuti.
- Servire in un piatto ben caldo e guarnire con foglie di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San
Marzano dell'Agro
Sarnese-Nocerino
D.O.P.**



**Olive Nere
Denocciate**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Sale Rosa Fino



Salvia - Liofilizzata