

Rombo al forno con patate e olive Taggiasche

Una cena facile e veloce, sempre elegante per mangiare con gusto senza appesantirsi troppo. Un rombo

fresco e buone patate da cuocere semplicemente al forno, mitigati dal profumo di rosmarino e saporite olive taggiasche.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Rombo fresco
- 4 patate
- 3 cucchiaini di olive taggiasche in olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- pepe macinato fresco
- sale fino
- 1 spicchio di aglio



PROCEDIMENTO:

Foderare la teglia del forno con apposita carta e ungerla con l'olio extravergine di oliva delle olive taggiasche.



Pulire il rombo e adagiarlo al centro della teglia. Sbucciare le patate, tagliarle a fettine sottili per uno spessore di circa 3 mm e distribuire anche queste nella teglia, senza sovrapporre più strati. Condire ancora con un filo di olio extravergine delle olive taggiasche, rosmarino, pepe macinato fresco, sale fino, lo spicchio di aglio e le olive taggiasche.



Infornare a 180 gradi per 25 minuti in modalità statica e altri 5 minuti circa con funzione ventilata per dorare un po' le patate. Servire caldo.