

SECONDI DI PESCE

Rombo con agrumi canditi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

■ Ingredienti per 4 persone

Filetti di rombo	400 g
Insalatina mista di stagione	200 g
Pompelmo	3 fette
Arancia	4 fette
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Succo di limone	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

PER CANDIRE LE BUCCE DI POMPELMO E DI ARANCIA

Pompelmo (la parte gialla della scorza)	1/2
Arancia (la parte arancione della scorza)	1/2
Zucchero	100 g
Acqua	10 cl

■ Preparazione

- 1 Preparare le bucce candite: tagliare la buccia d'arancia e di pompelmo a listerelle e farle scottare in acqua in ebollizione, scolarle e farle raffreddare.
- 2 Versare in un tegamino l'acqua, aggiungere lo zucchero, portare a ebollizione e far cuocere per qualche minuto finché lo zucchero sarà sciolto; unirvi le bucce d'arancia e di pompelmo scottate e continuare la cottura a fuoco dolcissimo per 15-20 minuti circa, finché le bucce risulteranno lucide e trasparenti e il liquido sarà quasi evaporato; scolarle sopra una griglietta e lasciarle raffreddare completamente.
- 3 Pulire l'insalata, lavarla e asciugarla delicatamente. Dividere a pezzetti i filetti di rombo, salarli, peparli leggermente e farli cuocere a vapore per 3 minuti circa.
- 4 In una ciotola stemperare un pizzico di sale con il succo di limone, aggiungere il pepe, l'olio ed emulsionare battendo con una frusta; condire l'insalata poco prima di servirla, distribuirla sul piatto di portata, adagiarvi sopra i filetti di rombo tiepidi, le fette di agrumi private della buccia, della pellicina bianca e divise a triangoli, e le listerelle di bucce

candite.