

SECONDI DI PESCE

Rombo e caponata di patate

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

Filetti di rombo di 100 g	4
Patate	500 g
Cipolla	1
Pomodori maturi sodi	300 g
Sedano	1 gambo
Capperi sotto sale	2 cucchiaini
Olive verdi snocciolate	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Aceto di vino bianco	10 cl
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Sbucciare le patate, lavarle, tagliarle a dadini, tenerle in acqua fredda per 5 minuti, scolarle e asciugarle. Sbucciare la cipolla, lavarla e affettarla finemente.
- 2 Far scottare i pomodori in acqua bollente, sbucciarli, eliminare i semi e tagliarli a dadini. Privare il sedano dei filamenti, lavarlo e tagliarlo a pezzetti.
- 3 Tagliare le olive verdi a metà; lavare i capperi. In un tegame con un poco d'olio far appassire la cipolla, unire i dadini di pomodoro, i pezzetti di sedano, un pizzico di sale e pepe e cuocerli per 15 minuti.
- 4 Aggiungere le olive, i capperi, aceto e zucchero; continuare la cottura per 3 minuti.
- 5 In un altro tegame far scaldare l'olio rimasto e cuocervi le patate mescolandole di tanto in tanto; salarle, unirle al composto precedente e farle insaporire per un minuto.
- 6 Lavare i filetti di rombo, asciugarli e dividerli in 2-3 pezzi. In una padella antiaderente far scaldare l'olio rimasto, adagiarvi i pezzi di rombo, farli rosolare per 3-4 minuti facendoli

dorare leggermente dalle due parti e insaporirli con un pizzico di sale e pepe.

7

Distribuire la caponata di patate sul piatto di portata e adagiarvi sopra i pezzi di rombo.