

“Ciambotta” di rombo

Ingredienti

Per 4 persone

- due trance di rombo
- due scampi medi aperti lateralmente
- 4 cozze col guscio
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- pomodorini di inserta
- prezzemolo
- vino bianco secco
- sale e peperoncino



Preparazione: soffriggere in una padella olio, aglio e prezzemolo; dopo alcuni minuti mettere in padella le trance di rombo, scampi e cozze col guscio e spruzzare il tutto con vino bianco.

Dopo circa cinque minuti, aggiungere i pomodorini e il peperoncino. Cuocere per 10/15 minuti e a cottura avvenuta, servire in terrina con fettine di pane abbrustolito, aggiungendo prima di servire il prezzemolo tritato.