



NAUSEA

## Sandwich di rombo croccante ripieno di mozzarella e asparagi su crema di patate

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

350 gr di filetti di rombo pulito o platessa (tagliati in due fette)  
200 gr di patate bollite  
6 asparagi  
2 limoni biologici  
pane grattugiato q.b.

50 gr di fior di latte  
brodo vegetale  
3 o 4 foglie di basilico  
olio extravergine di oliva  
peperoncino secco tritato  
sale marino integrale



### PREPARAZIONE

Preparazione: 45 minuti

- Taglia il filetto di rombo in due parti.
- Imbottisci il nasello già salato e pepato come se fosse un panino con le fettine di mozzarella e le punte degli asparagi tagliati sottilmente.
- Fai una panatura con il pangrattato e la scorza grattugiata di due limoni.
- Cospargi la panatura sul sandwich di nasello su ambo i lati e metti da parte.
- Fai una crema con le patate schiacciate, il brodo vegetale, peperoncino e qualche foglia di basilico.
- Fai scottare il sandwich di rombo in una padella leggermente oliata su entrambe i lati per 8 minuti circa.
- Disponi la crema di patate su un piatto fondo e metti il sandwich di rombo.
- Guarnisci con le foglie di basilico fresco e un filo di olio a crudo.

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno non condizionato di

