

## Rombo e champignon al Prosecco

*Semplicità e sapore in un secondo piatto*

*L'eccellente sapore naturale del rombo è esaltato in questa ricetta per un secondo piatto facile da preparare e ricco nel gusto.*



Se non amate particolarmente il pesce o se avete figli adolescenti che preferiscono la carne e il pollame, questa ricetta vi aiuterà a migliorare il vostro, o il loro, rapporto con questo alimento i cui **benefici** sono ormai ben noti. Il sapore intenso dei funghi e l'aroma delicato del **rombo** si armonizzano perfettamente, assicurandovi così un **piatto appetibile e facilmente digeribile**.

**Difficoltà: normale**

**Costo: medio**

**Preparazione: 15 minuti più 25 minuti di cottura**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

4 filetti di rombo (600/800 g)  
400 g di funghi champignon  
1 scalogno tritato  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
1 bicchiere di vino prosecco  
sale e pepe rosa

### Procedimento

1. Far rosolare lo scalogno tritato nell'olio con un goccio di Prosecco per un paio di minuti, dopodiché aggiungere i funghi.
2. Salare leggermente e rosolare a fuoco vivo i funghi mescolando spesso.
3. A questo punto aggiungere i filetti di rombo, precedentemente suddivisi in 12 trancetti e lasciare assorbire il condimento continuando la cottura per 5 minuti a fuoco lento.
4. Girare il rombo e bagnare con un bicchiere di Prosecco. Aggiustare di sale e insaporire con qualche bacca di pepe rosa e del prezzemolo tritato. Continuare la cottura a fuoco lento per 12/15 minuti.
5. Servire i tranci di rombo sovrapponendone tre per porzione e accompagnare con i funghi.