

Rombo Con Chiodini E Patate

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Pina Callo](#) in 11/10/2009

Rombo Con Chiodini E Patate - Dosi per 4 persone - Ingredienti: 1 Rombo, 2 Patate, 1 Confezione Funghi Chiodini, 1/2 Cipolla, Olio D'oliva Extra-vergine, Sale, Prezzemolo.



Rombo Con Chiodini E Patate

Pulire il pesce e infornarlo per 15 minuti con olio.

Tagliare i funghi e le patate a quadrettini. Far rosolare la cipolla e unire i funghi con le patate.

Ultimare la cottura aggiungendo eventualmente acqua.

Salare, pepare e spolverizzare con il prezzemolo. Servire adagiando il rombo su un letto di funghi e patate.