

ROMBO IN CROSTA DI SALE CON VARIAZIONE DI FINOCCHI E SALSA ALLE PESCHE

Ingredienti:

Per la purea di finocchi:

- 500	g	finocchi
- 125	g	patate
- 75	g	scalogne
- 1	spicchi	aglio
- 1	mazzi	aneto
- 1	stella	anice
- 25	g	Pernod
- 50	g	vino bianco
- 100	g	acqua
-	q.b.	olio, burro, pepe, sale



Per l'insalata di finocchi, finocchi grigliati e impanati:

- 3	n.	finocchio
-	q.b.	mie de pain con buccia di limone e timo al limone, farina, uovo, ghiaccio

Per la salsa alle pesche:

- 400	g	polpa di pesche bianche
- 1/2	n.	lime
- 60	g	olio extra vergine
-	q.b.	sale e pepe



Per la crosta di sale:

- 3000	g	farina 00
- 1500	g	sale grosso
- 1500	g	sale fino
- 1200	g	uova
- 400	g	tuorli
- 80	g	prezzemolo tritato
- 80	g	erbe miste tritate (timo, rosmarino, maggiorana, aneto, coriandolo)
- 1	filo	olio

Preparazione:

Per la purea di finocchi:

- brasare scalogne e aglio con olio e burro
- tagliare finocchi e patate molto fine e aggiungere
- bagnare con Pernod e vino bianco
- aggiungere anice e acqua e coprirla
- lasciare bollire a fuoco basso
- quando tutti ingredienti sono cotti aggiungere aneto tagliato finissimo e frullare il tutto
- aggiustare con sale e pepe e farla raffreddare subito nell'abbattitore

Per l'insalata di finocchi, finocchi grigliati e impanati:

- togliere le foglie esterne e pelare la buccia esterna
- tagliare un terzo dei finocchi con l'affettatrice sottile e tenerla in acqua e ghiaccio finche diventano croccante
- asciugare i finocchi e condirli con salsa alle pesche
- tagliare il resto dei finocchi a 1/8 e sbollentarli
- finire la cottura di meta alla griglia

Ristorante Oliver Glowig



- l'altra metà viene impanata con farina, uova e mie de pain e cotto in padella

Per la crosta di sale:

- impastare tutti gli ingredienti per la pasta di sale
- stendere a foglie di 5 mm
- mettere limone e prezzemolo nel rombo e involtare nella pasta
- cucinare a 180°C per 20 min

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com