



## ROMBO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFINI

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 1,2 kg di rombo chiodato
- 12 carciofi piccoli (castarture)
- 500 g di patate
- 250 g di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (rosmarino, salvia, alloro, timo)
- 50 g di farina tipo "00"
- sale
- pepe

**DIFFICOLTÀ:** facile

**TEMPO:** 20 minuti la preparazione - 40 minuti la cottura

**CALORIE:** 1040 per porzione

**PREPARAZIONE:** **1)** Sbucciare e ridurre a piccoli spicchi le patate; pulire i carciofini dalle foglie esterne e tagliarli in 8 parti. **2)** Infarinare il rombo da entrambe le parti, poi scaldare in una padella antiaderente capiente l'olio d'oliva e farvi rosolare il pesce girandolo sui due lati. **3)** Versare in una teglia l'olio di cottura del rombo, poi appoggiarvi sopra il pesce e sistemare all'altro estremo della teglia i carciofi e le patate. **4)** Cospargere con le erbe aromatiche lavate e tritate, aggiungere un pizzico di sale e una macinata di pepe e cuocere in forno caldo a 200° per 30 minuti; a metà cottura versare il vino. **4)** Al termine della cottura sistemare il rombo su un piatto da portata e servirlo accompagnato dalle patate e dai carciofini.

### VILLA BUCCI RISERVA

Vitigni: VERDICCHIO  
Denominazione: VERDICCHIO  
DEI CASTELLI DI JESI DOC  
Regione: MARCHE  
Produttore: VILLA BUCCI  
Sito: [www.villabucci.com](http://www.villabucci.com)



Prodotta solo in annate particolari, il Villa Bucci si presenta con un colore giallo paglierino brillante ed intenso con riflessi verdolini.

Il profumo è complesso, imponente, elegante in cui si avvertono: nocciola, miele, spezie, pietra focaia. In bocca dimostra un corpo pieno, armonico, equilibrato e persistente.