

# GRAND HOTEL



## Taglierini con ragoût di rombo

Taglierini con ragoût di rombo, zucchine e fonduta di pomodoro fresco

### Ingredienti per 10 persone

- 600 gr di pasta fresca (taglierini)
- 1 kg di rombo fresco
- 1 kg di pomodori rossi
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco
- 500 gr di zucchine
- 10 foglie di basilico
- 100 gr di olio extravergine di oliva
- Prezzemolo
- Sale e pepe

### Procedimento

- Sfilettare il rombo e tagliare la polpa a dadini, conservando la testa e la lisca per preparare il condimento.
- Per la fonduta di pomodoro: in una casseruola, rosolare lo spicchio d'aglio con poco olio, aggiungere i pomodori tagliati in pezzi e cuocere per pochi minuti, salare, passare al frullatore e poi al setaccio. Tenere in caldo.
- Per il brodo di pesce: in una piccola pentola alta rosolare un poco di scalogno e i gambi di prezzemolo con olio di oliva, aggiungere le lisce a pezzi e la testa, bagnare con vino bianco, far sfumare, coprire con acqua fredda e poco ghiaccio. Cuocere per 25 minuti circa e passare il tutto al frullatore, poi al setaccio.
- Eliminare il cuore delle zucchine e tagliarle a cubetti. Saltare in padella con olio e sale. Mettere da parte.
- In una padella antiaderente, soffriggere il resto dello scalogno con i cubetti di rombo, rosolare e sfumare con il brodo di pesce.
- Cuocere i taglierini in acqua bollente salata; scolare la pasta molto al dente e continuare la cottura in padella con le zucchine, il prezzemolo e un po' di pepe macinato fresco. Servire con un poco di fonduta di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto.

Una speciale ricetta di Claudio Di Bernardo, Executive Chef del Grand Hotel Rimini

*claudio.dibernardo@grandhotelrimini.com*

GRAND HOTEL RIMINI - Parco Federico Fellini - 47900 Rimini - Italia - Tel. +39 0541 56000 - Fax +39 0541 56866 – www.grandhotelrimini.com  
SELECT HOTELS - Viale 2 Giugno, 34 - 48015 Milano Marittima RA – Italia - Tel. +39 0544 977071 - Fax. +39 0544 971746 - www.selecthotels.it

# Benvenuti nel fascino.