

CODA DI ROSPO ALLA CACCIATORA

La rana pescatrice è un pesce prelibato dalle carni magre. Si presenta con una testa robusta, appiattita, allargata e di forma ovale.

Il corpo è conico e viene chiamato coda di rospo.

Difficoltà: Facile

Tempo: 30 minuti

INGREDIENTI X 4 PERSONE

- Coda di rospo 600 grammi circa
- Rosmarino 1 rametto
- olio extravergine d'oliva 1 cucchiaio
- vino bianco ½ bicchiere
- 1 spicchio di aglio
- Sale q.b.
- Peperoncino piccante

PREPARAZIONE

Pulire e lavare la coda di rospo.

Preparare la salsa e mettere tutti gli ingredienti nel tegame.

Accendere il fornello e regolare con la fiamma alta, senza coperchio.

Lasciare cuocere per venti minuti e rigirare la coda di rospo due volte.

Questo pesce si cuoce con la sua acqua che esce durante la cottura, quindi non aumentare la quantità di vino.

A fine cottura, mettere la coda di rospo su un piatto e servirla a tranci, condita con la sua salsina.

E' una ricetta semplice da preparare, che grazie ad ingredienti saporiti, come l'aglio, il rosmarino, il peperoncino, il sapore del pesce viene esaltato e reso gustoso.

Le origini di questa ricetta, che si può definire povera, è stata tramandata dai marinai e pescivendoli.

Questo piatto si accompagna bene con il vino trebbiano abruzzese ma, se

si vuole spendere qualche euro in più, Il Vino Pecorino d'Abruzzo, lo rende più gradito.

Luciano Pellegrini agnpell@libero.it

cell +393404904001