

SECONDI PIATTI

Bocconcini di rana pescatrice sfumati al Porto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bocconcini di rana pescatrice sfumati al Porto

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE filetti - 2
VINO PORTO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI 250 gr
SALSA COCKTAIL

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a lessare il riso basmati in abbondante acqua salata.
Tagliate i filetti di rana pescatrice a bocconcini.

Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella e, non appena risulterà ben caldo, adagiatevi i bocconcini di pesce facendoli arrostitire su tutti i lati.



2 Sfumate con il Porto e lasciate evaporare completamente la frazione alcolica del vino; salate adeguatamente.



3 Rimuovete i bocconcini di rana pescatrice dalla padella e metteteli da parte al caldo.

Scolate il riso e riempite con questo degli stampini leggermente unti e lasciatelo raffreddare.

Scegliete i piatti ed adagiatevi i bocconcini di rana pescatrice sfumati al Porto.

Sformate nei piatti il riso basmati e condite il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Ultimate il piatto adagiandovi sopra una ciotolina di Salsa Cocktail Calvè.

