

SECONDI PIATTI

## Coda di rospo ai porri

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 4 fette  
PORRI 4  
VONGOLE 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
LIMONE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
SALE  
PEPERONCINI PICCANTI

### PREPARAZIONE

- 1 Marinate le fette di pesce in un emulsione di olio, succo di limone, aglio e prezzemolo tritati, sale e peperoncino polverizzato.



- 2 Dopo una decina di minuti, sgocciolatele e rosolatele in una padella antiaderente unta d'olio.



**3** Rigirate le fette e spargete sul fondo di cottura i porri affettati sottilmente (solo la parte bianca).



**4** Poi aggiungete la marinata e le vongole chiuse (ben lavate esternamente).



5 Coprite il recipiente e lasciate cuocere il tutto piano per 20 minuti.