

SECONDI PIATTI

Coda di rospo al forno

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 1,2 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
400 ml
FARINA 2 cucchiaini da tavola
PISELLI 250 gr
PEPERONI abbrustoliti - 2
SALSA DI POMODORO PRONTA 250 ml
PEPE NERO macinato - 1 cucchiaino da
tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 4
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FUMETTO DI PESCE 750 ml
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la coda di rospo a tranci dello spessore di 1,5 cm circa. Salateli, infarinateli e metteteli in un recipiente di coccio in cui avrete fatto scaldare l'olio molto bene.



- 2 Friggete i tranci di pesce un minuto per parte. Aggiungete il trito, il peperoncino e 2 cucchiaini di farina e amalgamate.



- 3 Unite la salsa di pomodoro, il pepe, il fumetto di pesce, i piselli e i pezzettini di peperone.





- 4 Passate il recipiente in forno a 220° per 15 minuti. Toglietelo dal forno e spolverizzate la superficie con prezzemolo. Servite.

NOTE

Il segreto della buona riuscita di questo piatto è che la coda di rospo non deve cuocere molto e i tranci non devono essere coperti dalla salsa di cottura.