

SECONDI PIATTI

Coda di rospo al marsala

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *15 DI MARINATURA*



La coda di rospo al marsala: marinatura aromatica e cottura con sapori decisi come la rete di maiale e la cipolla. Una ricetta da provare!

INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 900 gr
MARSALA 1 bicchiere
RETE DI MAIALE 320 gr
ARANCE 1
CIPOLLE BIANCHE 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

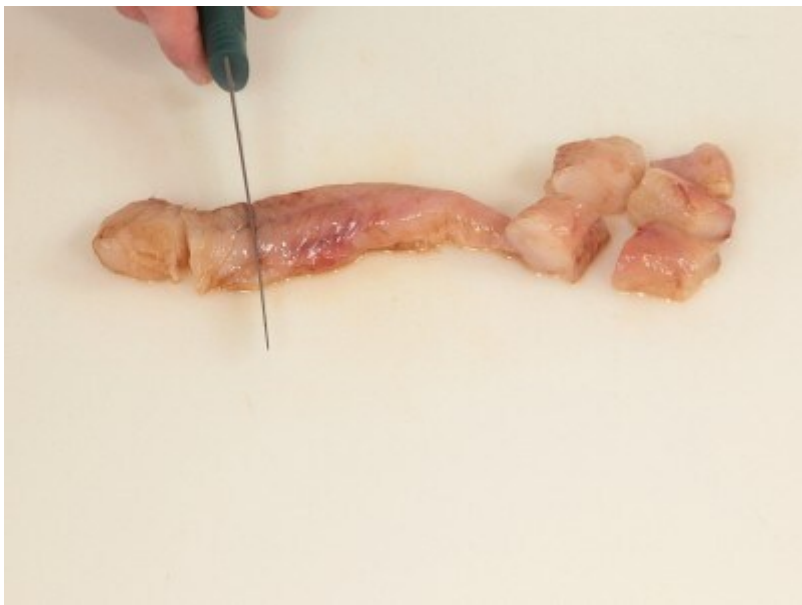
1 Dividete i pesci a metà, sezionandoli lungo la spina dorsale, che dovrete eliminare.



2 Lasciate marinare i quattro filetti di pesce nel mersala per un quarto d'ora.



3 Tagliate i filetti a cubetti e avvolgete ciascun cubetto in un quadrato di rete di maiale.



- 4 Raccogliete i pezzetti in una teglia da forno e copriteli con la cipolla affettata, l'aglio ed il sedano tritati, la buccia d'arancia grattugiata, il sale ed il peperoncino in polvere.



5 Ungete il tutto moderatamente d'olio ed infornate a 180°C per 20 minuti.



6 Appena cotta, spruzzate la pietanza con del succo d'arancia e servite.