

SECONDI PIATTI

Coda di rospo impanata alle noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La coda di rospo alle noci è un modo diverso ma molto gustoso di mangiare la coda di rospo (o rana pescatrice).

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE filetti - 4
GHERIGLI DI NOCI 60 gr
MAZZETTO AROMATICO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
UOVA 1
PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

- 1 Rotolate i filetti su un foglio, sul quale avrete sparso il pangrattato, misto a un trito d'aglio, erbe finemente tritate, sale e peperoncino polverizzato.



2 Arrotolateli a spirale e fissateli con uno spiedo.



3 Rosolate gli spiedini in una teglia, nell'olio ben caldo.



4 Rigate gli spiedini e bagnateli con il vino; copriteli e fateli cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.



5 Trascorso questo tempo, spennellateli d'uovo sbattuto con del sale.



6 Cospargeteli di gherigli tritati e fateli dorare in forno a 180°C per 10 minuti.

