

SECONDI PIATTI

Coda di rospo con melanzane e capperi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un piatto decisamente mediterraneo, la presenza delle melanzane e dei capperi arricchisce il pesce, dando quasi l'idea di una classica caponata siciliana.

INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 550 gr

MELANZANE grande - 1

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

SCALOGNO 1

TIMO al limone -

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Lavate la melanzana e tagliatela a spicchi. Eliminate la parte bianca con i semi e tagliate il

resto a dadini di 1/2 cm circa.

Tritate finemente lo scalogno e stufatelo con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete i dadini di melanzana e lasciateli cuocere per 2 minuti.



- 2** Spostate le verdure ai lati della padella e aggiungete la polpa del pesce tagliata a pezzetti nel centro della padella.



- 3** Cuocete per 7-8 minuti, sfumate con il vino e aggiungete i capperi.



4 Salate, pepate e spolverate con il timo limonato tritato. Servite la coda di rospo con le melanzane ben calda.