

SECONDI PIATTI

Coda di rospo della Costa Dorada

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CODA DI ROSPO filetti - 4
CIPOLLE 250 gr
ALLORO 1 foglia
CHIODI DI GAROFANO 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
CANNELLA 5 gr
PEPE NERO
FARINA 1 cucchiaio da tavola
POMODORI maturi - 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Salate i tranci di coda di rospo e infarinateli. Friggeteli leggermente nell'olio.



2 In un'altra padella fate un soffritto con la cipolla tritata finemente, l'aglio tritato, l'alloro, il chiodo di garofano e la cannella.

Quando il soffritto sarà pronto, aggiungete i pomodori passati al setaccio e la coda di rospo.



3 Lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco dolce. Servite la coda con una spruzzata di prezzemolo tritato.