

SECONDI PIATTI

Coda di rospo in umido con olive taggiasche

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

coda di rospo
1 barattolo di pomodori pelati
olive taggiasche

PREPARAZIONE

1 Tagliate la coda di rospo a cubetti, mettetela in padella con olio ed aglio tritato finemente.



- 2** Una volta rosolato, sfumate con pochissimo vino bianco, aggiungete i pomodori schiacciati con la forchetta e le olive taggiasche, salate.



- 3** Lasciate cuocere una ventina di minuti.

Servite.

