

PRIMI PIATTI

## Conchiglioni al ragù di rana pescatrice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un primo saporitissimo a base di pesce ma veloce da eseguire e con pochi ingredienti: la ricetta ideale per un pranzo veloce e leggero.

### INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 400 gr  
RANA PESCATRICE 300 gr  
POMODORINI DATTERINI 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Spellate il filetto e tagliatelo a dadi.

In una padella rosolate lo spicchio d'aglio, con l'olio, aggiungete i pomodorini, tagliati a

metà, insaporire di sale e pepe, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma vivace.



**2** Aggiungete i tocchetti di rana pescatrice e continuate a cuocere per altri 5 minuti a fiamma moderata.



**3** Lessate i conchiglioni, scolateli e saltateli in padella con il condimento.



4 Servite i conchiglioni, fumanti con una spolverata di prezzemolo tritato.