

SECONDI PIATTI

Coscette di rana alla panna

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 48 cosce di rana
- 4 dl di panna liquida
- sale
- pepe
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

1 Preparare le cosce di rana. Salarle, peparle e farle saltare nel burro in un tegame.

Unire il vino bianco e lasciarlo evaporare.

In un pentolino, portare a ebollizione la panna, versarla sulle cosce di rana e mescolare.

Continuare la cottura a fuoco vivo finché il liquido non si sia ridotto alla metà e servire ben calde.