

SECONDI PIATTI

Pescatrice al rum e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 pescatrice o coda di rospo

farina q.b.

burro q.b.

1/2 bicchiere di rum

25 g massa di cacao al 100%.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzetti la rana pescatrice ed infarinateli leggermente.



2 In una padella spumeggiate del burro e fate dorare per bene il pesce.

Quando si sarà formata una crosticina versate il rum e fate sfumare.



3 Togliete il pesce sgocciolandolo e tenete in caldo.

Deglassate il fondo di cottura con 2 cucchiai di acqua e una spruzzata di rum, poi aggiungete la massa di cacao.



4 Fate andare per 5 minuti.

Versate la salsa sul pesce e contornate con patatine cotte a vapore.

