

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice e porchetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Marche*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RANA PESCATRICE 1 kg
FAGIOLI BORLOTTI 200 gr
POMODORI 800 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE
PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1 Scaldate in padella un po' di olio e rosolatevi l'aglio ed il peperoncino tritati.

Aggiungete, quindi la rana pescatrice e fatela dorare uniformemente.



2 Quando il pesce risulterà ben dorato, sfumate con il vino.



3 Aggiungete i pomodori, tagliati a tocchetti e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce.



4 Unite, infine, i fagioli precedentemente lessati e lasciate cuocere a fuoco vivace per altri 10 minuti.

