

SECONDI PIATTI

## Rana pescatrice in umido

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

RANA PESCATRICE 1 kg  
POMODORI CILIEGINI 150 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e lasciatela appassire in un tegame con l'olio e l'aglio intero (lo eliminerete a fine cottura); aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, un trito di prezzemolo, le foglie di basilico e una spolverata di pepe e fate insaporire per qualche

minuto.



**2** Unite, quindi, la pescatrice e mezza tazza d'acqua calda; regolate di sale.





3 Cuocete, su fiamma bassa, per 15 minuti.