

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice Teriyaki

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

8 pezzi surgelati di filetto di rana pescatrice
3 cucchiaini di salsa Teriyaki
3 nettarine
1 cucchiaino di salsa di soja dell'Indonesia
(dolce)
poco brodo
1 limone
60 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Quando il filetto è scongelato, lavatelo, asciugatelo, salatelo e inaffiatelo con il succo di un limone.

In una padella fate sciogliere il burro e fate friggere il pesce. Toglietelo dalla padella e mettetelo al caldo.

Aggiungete nella padella un poco di brodo e fatelo cuocere un minuto. Aggiungete le salse e fate cuocere per un paio di minuti senza dimenticarsi di mescolare.

Mettete il filetto nel sugo, mettete da parte la padella e lasciate riposare il tutto coperto per 4-5 minuti.

Tagliate le nettarine a metà e togliete il nocciolo.

Tagliate delle fette alte circa uno o due centimetri.

Fatele friggere al massimo un minuto nel burro.

