

SECONDI PIATTI

## Coda di rospo ai porri

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Abruzzo**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 4 fette

PORRI 4

VONGOLE 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

LIMONE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE

PEPERONCINI PICCANTI

### PREPARAZIONE

- 1 Marinare le fette di pesce in un'emulsione di olio, succo di limone, aglio e prezzemolo tritati, sale e peperoncino polverizzato.



- 2 Dopo una decina di minuti, sgocciolatele e rosolatele in una padella antiaderente unta d'olio.



- 3 Rigate le fette e spargete sul fondo di cottura i porri affettati sottilmente (solo la parte bianca).



- 4 Poi aggiungete la marinata e le vongole chiuse (ben lavate esternamente).



5 Coprite il recipiente e lasciate cuocere il tutto piano per 20 minuti.