

SECONDI PIATTI

Coda di rospo al bacon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CODA DI ROSPO filetti - 4
PANCETTA (TESA) 120 gr
ROSMARINO 2 rametti
LATTE INTERO 1 bicchiere
FARINA 1 cucchiaio da tavola
LIMONE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente gli aghi di rosmarino e distribuiteli su un foglio di carta. Spargetevi del sale e del peperoncino polverizzato, quindi rotolatevi i filetti di pesce.



2 Avvolgete i filetti di pesce nelle fettine di pancetta, legateli con lo spago da cucina, adagiateli in una teglia unta e poneteli in forno medio (160°C) per circa 20 minuti.



3 A parte, intanto, preparate una salsa: mettete il latte in un pentolino sul fuoco ad intensità moderata. Aggiungetevi la buccia grattugiata e il succo del limone.



4 Unite la farina e un pizzico di sale.



5

Versate la salsa sui pesci appena tolti dal forno e servite.