

SECONDI PIATTI

Coda di rospo al latte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La coda di rospo (o rana pescatrice) al latte è una ricca e saporita ricetta. Le spezie che insaporiscono le carni del pesce e poi la salsa delicata al latte rendono questa ricetta unica.

INGREDIENTI

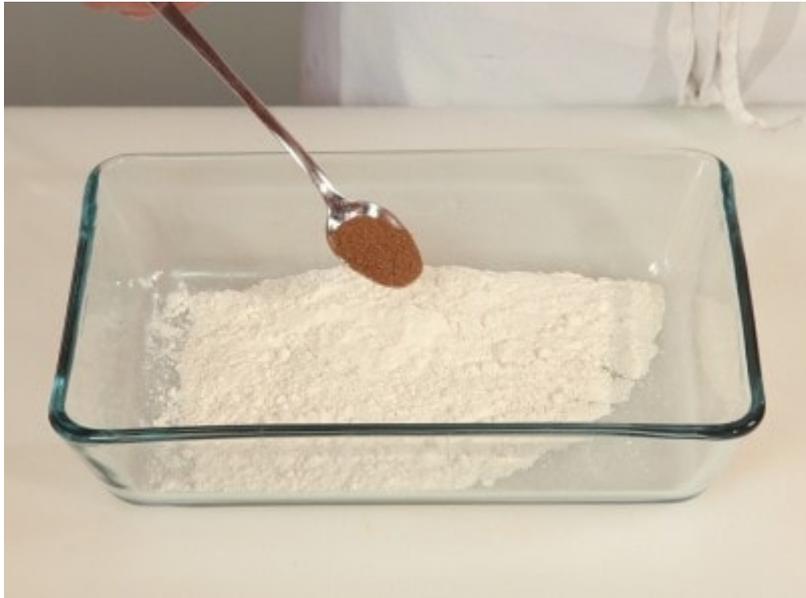
CODA DI ROSPO (800 g) - 2
LATTE INTERO 1 bicchiere
CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
FARINA 50 gr
SALE
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

- 1 Dividete a metà, nel senso della lunghezza, le code di rospo, eliminando la zona centrale della spina dorsale.



2 Passateli nella farina cui avrete mescolato la cannella, un pizzico di sale e un peperoncino pestato e polverizzato.





3 Fatele dorare in padella, nell'olio bollente.



4 Rivoltateli con cautela, quindi bagnateli con il latte.



5 Abbassate la fiamma, coprite il recipiente e fate cuocere il tutto dolcemente per 20 minuti, passato questo tempo frullate il fondo di cottura.

