

SECONDI PIATTI

## Coda di rospo alla marinara

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La coda di rospo alla marinara è una ricetta buonissima ispirata alla cucina catalana! La Spagna, terra di mare e di sole e di buonissimi piatti, ci regala una preparazione davvero notevole in gusto e semplicità di questo pesce che possiamo trovare comunemente nelle nostre pescherie.

### INGREDIENTI

CODA DI ROSPO da 200g ognuno - 4 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola

FARINA

CIPOLLE piccola e tritata finemente - 1

MANDORLE pela - 1 cucchiaino da tavola

SCAMPI bolliti - 4

GAMBERONI bolliti - 4

BRODO DI PESCE 250 ml

VINO BIANCO 125 ml

SPICCHIO DI AGLIO tagliato a fettine - 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE senza  
semi e snuzzato - 1

PREZZEMOLO tritato -

PANE 1 fetta

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Lavate ed asciugate i filetti di pesce, quindi insaporiteli con sale e pepe e lasciateli riposare per qualche minuto.

Passate velocemente i filetti nella farina e fateli dorare da entrambi i lati in padella con dell'olio d'oliva bollente.



**2** Trasferite i filetti in una pirofila da forno.

Fate imbiondire la cipolla in un'altra padella insieme a dell'olio d'oliva bollente, quindi aggiungete le mandorle, l'aglio, il prezzemolo ed il peperoncino.



3 Versate in padella 125 ml di vino bianco.



4 Aggiungete, quindi, una fetta di pane e continuate la cottura.



**5** Quando gli ingredienti risulteranno ben cotti ed il pane ridotto in poltiglia, passate il tutto in un frullatore.

Rimettete il composto in padella sul fuoco, aggiungete del brodo di pesce e lasciate cuocere per qualche altro minuto.



**6** A questo punto trasferite la salsa ottenuta nella pirofila insieme ai filetti.



**7** Mettete la pirofila in forno a 175°C per circa 10-15 minuti.

Servite il pesce assieme alla salsa su un piatto caldo e decorate con gli scampi e i gamberoni bolliti.