

SECONDI PIATTI

## Coda di rospo in umido con olive taggiasche

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

coda di rospo  
1 barattolo di pomodori pelati  
olive taggiasche

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la coda di rospo a cubetti, mettetela in padella con olio ed aglio tritato finemente.



- 2** Una volta rosolato, sfumate con pochissimo vino bianco, aggiungete i pomodori schiacciati con la forchetta e le olive taggiasche, salate.



- 3** Lasciate cuocere una ventina di minuti.

Servite.

