

PRIMI PIATTI

Conchiglioni al ragù di rana pescatrice

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un primo saporitissimo a base di pesce ma veloce da eseguire e con pochi ingredienti: la ricetta ideale per un pranzo veloce e leggero.

INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 400 gr

RANA PESCATRICE 300 gr

POMODORINI DATTERINI 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spellate il filetto e tagliatelo a dadi.

In una padella rosolate lo spicchio d'aglio, con l'olio, aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, insaporire di sale e pepe, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma vivace.



2 Aggiungete i tocchetti di rana pescatrice e continuate a cuocere per altri 5 minuti a fiamma moderata.



3 Lessate i conchiglioni, scolateli e saltateli in padella con il condimento.



4 Servite i conchiglioni, fumanti con una spolverata di prezzemolo tritato.