

SECONDI PIATTI

Filetti di rana pescatrice in salsa al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

RANA PESCATRICE (4 filetti) - 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SCORZA DI LIMONE di 0.5 limone -
SUCCO DI LIMONE di 1 limone - 35 gr
VINO BIANCO SECCO 250 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
CAPPERI 2 cucchiari da tavola
LIMONE per decorare - 8 fette
SALE
PEPE NERO appena macinato -

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate l'aglio e pestatelo in un mortaio con la scorza di limone, il succo di limone, sale e pepe.



- 2 Mescolate all'impasto il vino bianco.



3 In una padella cuocete i filetti di rana pescatrice in olio d'oliva a fuoco medio su entrambi i lati, finché non sono ben dorati.



4 Versatevi sopra la salsa.



5 Lasciate cuocere ancora a fuoco basso ed, infine, unitevi i capperi.

Decorate con le fette di limone su un piatto preriscaldato.