

SECONDI PIATTI

Guazzetto di coda di rospo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il guazzetto di coda di rospo è un piatto che nella sua semplicità risulta molto elegante e di classe. Un piatto abbastanza nella preparazione ma ricco nel gusto. I fagiolini ed il pomodoro si sposano molto bene con la coda di rospo, il peperoncino dà quella nota piccante che non guasta mai. Se volete arricchire il vostro menù con un gustoso primo piatto sempre a base di pesce, vi proponiamo anche un'altra ricetta molto interessante: che ne dite di fare gli spaghetti con i [gamberi e le zucchine](#)? Buoni, facili e che piacciono sempre a tutti!

INGREDIENTI

CODA DI ROSPO (già pulita) - 800 gr
FAGIOLINI 350 gr
POMODORI ramati - 800 gr
VINO BIANCO SECCO 150 ml
ACETO DI VINO ROSSO 3 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 4
ROSMARINO 1 rametto
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Spuntate e lavate i fagiolini e lessateli per 8 minuti in acqua bollente leggermente salata; scolateli e tagliateli a metà.



- 2 Mondate i pomodori, lavateli e sbollentateli per un minuto; scolateli, privateli della pelle e dei semi e tagliateli a pezzetti.



- 3 Scaldate l'olio in una capace pentola insieme con l'aglio sbucciato e schiacciato, agli aghi di rosmarino e due terzi del prezzemolo lavato e tritato, tenendo il rimanente da parte.

Aggiungete i pomodori, salate e insaporite con il peperoncino.



4 Bagnate con il vino e fate sfumare; cuocete per 10 minuti a fuoco medio.



5 Tagliate il pesce in tranci di 3 cm, mettetelo nella pentola insieme ai fagiolini e bagnate con l'aceto.



6 Cuocete per 5 minuti sempre a fuoco medio, rigirate delicatamente i tranci di pesce con l'aiuto di una paletta e fate terminare la cottura, 5-7 minuti.

Cospargete il tutto con il rimanente prezzemolo tritato e servite il guazzetto caldo o tiepido.