

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice all'amalfitana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **rana pescatrice** all'amalfitana è un secondo piatto di pesce perfetto se volete stupire i vostri ospiti durante una cena formale ed elegante. L'effetto sorpresa c'è tutto! Ma questa rana pescatrice al forno non è solo bella ma è anche tanto buona! La crosta di sfoglia infatti tratterrà tutti i profumi e i sapori di questo pesce. Provate la nostra versione e se vi è piaciuta realizzate anche quella della [zuppa](#)

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE 1 kg
POMODORI SECCHI 4
OLIVE NERE 70 gr
PASTA SFOGLIA 250 gr
POMODORI maturi - 150 gr
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce, riducetelo a filetti, lavateli e asciugateli.

Tagliateli a pezzetti, salateli e pepateli, poi rosolateli per tre minuti in una padella con metà dell'olio e sgocciolateli.



2 Sbollentate i pomodori, pelateli e spezzettateli. In un tegame con l'olio rimasto fate appassire l'aglio e lo scalogno tritati; versate il vino e lasciatelo evaporare, poi aggiungete i pomodori, sale e pepe e cuocete per 5 minuti.





3 Unite infine il prezzemolo e il basilico tritati.



4 Tritate le olive e i pomodori secchi.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile.

Distribuite a strati alternati, in una pirofila, la salsa di pomodoro, i tocchetti di pescatrice, i pomodori secchi e le olive tritati, continuando fino a esaurire gli ingredienti.



- 5 Coprite con la pasta sfoglia, bucherellatela con una forchetta e mettete lo stampo nel forno già caldo a 180°C per 20 minuti circa.



6 Sfornate e servite subito.

