

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice con patate e funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questo secondo nonostante titolo semplice nasconde un segreto negli aromi: l'anice stellato ed il liquore all'anice utilizzati conferiscono a questo piatto un sapore ed un odore particolare e raffinato.

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE di 1 kg - 1
PATATE 800 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
400 gr
LIQUORE ALL'ANICE O ANISETTA
ANICE STELLATO
PANNA 150 ml
SCALOGNO 1
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite la pescatrice; legatela, salatela, pepatela e mettetela in una padella con 10 g di burro e alcuni semi di anice stellato, rosolandola da tutte le parti.



- 2 Quando sarà dorata, trasferitela nel forno già riscaldato a 180°C e fatela cuocere per 10 minuti, poi sfornatela e sgocciolatela su carta da cucina.

Unite al fondo di cottura il burro rimasto e fatevi soffriggere lo scalogno tritato e i funghi ridotti a fettine.



3 Dopo due minuti, unite la panna, un cucchiaio di liquore all'anice, sale e pepe e lasciate cuocere l'umido finchè il sugo diventerà vellutato.





- 4 Nel frattempo, dividete le patate in spicchi, distribuiteli in una teglia e arrostiteli nel forno caldo a 180°C con l'olio e un pizzico di sale e pepe.

Trasferite la pescatrice su un piatto da portata e servitela ben calda, condita con l'umido di funghi e accompagnata dalla patate arrosto.