

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice in umido

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RANA PESCATRICE 1 kg
POMODORI CILIEGINI 150 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e lasciatela appassire in un tegame con l'olio e l'aglio intero (lo eliminerete a fine cottura); aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, un trito di

prezzemolo, le foglie di basilico e una spolverata di pepe e fate insaporire per qualche minuto.



2 Unite, quindi, la pescatrice e mezza tazza d'acqua calda; regolate di sale.





3 Cuocete, su fiamma bassa, per 15 minuti.