

SECONDI PIATTI

Rane in guazzetto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di cosce di rane lavate e asciugate
farina
50 g di burro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
una manciata di prezzemolo e 1 spicchetto
d'aglio tritati
una spruzzata di limone
sale.

PREPARAZIONE

1 In un tegame imbiondite 30 g di burro, mettete le cosce di rane infarinate, rosolatele, salate, versate il vino e fatelo consumare a fuoco basso; dopo una ventina di minuti (secondo la grossezza delle cosce) unite il trito di prezzemolo e aglio, e insaporite il tutto, rimescolando.

Quando le rane saranno cotte, aggiungete il rimanente burro e il limone. Portare a bollore amalgamando con un cucchiaino: servite.

Il sugo deve risultare cremoso.