

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di rana pescatrice

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **zuppa di rana pescatrice** è un ottimo piatto dal profumo intenso e dal sapore eccezionale. Questo pesce è decisamente pregiato, non ha molta carne, ma rilascia un gusto strepitoso che conferisce ai piatti in cui c'è un carattere molto particolare e delicato. Provate questa ricetta proprio gustosa, e di certo vi verrà ottima! Un altro piatto molto gustoso con questo pesce? Provatela in versione "[amalfitana](#)"

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE 1 kg
POMODORI CILIEGINI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
CIPOLLE 1
SEDANO 2 coste
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE
PANE CASERECCIO

PREPARAZIONE

1 Sciacquate la rana pescatrice e asciugatela con cura.

Fate appassire un trito di aglio, cipolla e sedano in un tegame con l'olio; aggiungete i pomodorini pelati e spezzettati, il prezzemolo tritato, le foglie di basilico, la foglia d' alloro e un pizzico di peperoncino e lasciate insaporire per 5 minuti.



2 Coprite con 1 l di acqua; salate, portate ad ebollizione e cuocete per una decina di minuti.



3 A questo punto unite il pesce e fate cuocere, su fiamma moderata, per 10-15 minuti.



4 Servite la zuppa ben calda accompagnando con fette di pane tostato.