

## CODA DI ROSPO ALLA ZINGARA



### Menù Ingredients

400 g Sugo alla Zingara - CV1  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

q.b. Sale e Pepe  
50 g Prezzemolo  
2 spicchi Aglio  
1500 g Coda di Rospo

Chef: Monica Copetti

### Method

Per 6 persone

Scaldare l'Olio extravergine di oliva, aggiungere aglio e prezzemolo tritati e dopo averli brevemente soffriggere farvi rosolare i tranci di coda di rosso. Aggiustare di sale e di pepe, versare il Sugo alla Zingara ed insaporire il pesce il Fumetto di Pesce per qualche minuto. Servire spolverizzando con prezzemolo fresco.