CODA DI ROSPO ALLA ZINGARA



Chef: Monica Copetti

Menù Ingredients

400 g Sugo alla Zingara - CV1

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

50 g Prezzemolo

2 spicchi Aglio

1500 g Coda di Rospo

Method

Per 6 persone

Scaldare l'Olio extravergine di oliva, aggiungere aglio e prezzemolo tritati e dopo averli fatti brevemente soffriggere farvi rosolare i tranci di coda di rospo. 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)