

CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Pulire, pelare e sfilettare la coda di rospo, poi tagliarla in tranci. In una casseruola appassire l'aglio e la cipolla tritati insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere i tranci di pesce e lasciar rosolare. Bagnare con il vino bianco e far evaporare, quindi incorporare il sugo ai pomodorini datterini e un poco di fumetto di pesce in polvere. Spolverizzare con prezzemolo tritato e terminare la cottura. Distribuire i tranci di coda di rospo nei piatti e completare con un filo d'olio extravergine a crudo.

Ingredienti Menù

1200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK

Fumetto di Pesce - BPO

Ingredienti

900 gr Coda di rospo

q.b. Vino bianco

q.b. Cipolla

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco