



Rana pescatrice o coda di rospo al tegame - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - pesce - spezzatino

Ingr.
fette di coda di rospo
uovo
pan grattato
olio per friggere
sale.
Trito di prezzemolo e aglio
olio
sale ,pepe,
una spruzzata di vino bianco
piselli
patate a cubetti
poca passata di pomodoro
brodo di pesce ma v` bene anche il dado da brodo vegetale)

Passare le fette di pesce nell'uovo battuto salato e poi nel pan grattato.
Far friggere in padella.

Mettere il pesce ad asciugare dall'eccesso evantuale di olio, su carta assorbente.

Fare il soffritto con olio, aglio e prezzemolo.

Versarvi le patate a cubetti aggiungere un poco di brodo e far cuocere per 15 minuti. Aggiungere quindi i piselli, una spruzzata di vino bianco e altro brodo. Proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Aggiungere le fette di pesce fritto e se necessario altro brodo, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere ancora 10 minuti. Spegner e prezzemolare

