

CODA DI ROSPO IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di coda di rospo in un trancio solo,
- 200 gr di pomodori ben sodi,
- 200 gr di formaggio fresco tipo Quark,
- 30 foglie di basilico,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2/3 cucchiari di latte,
- sale e pepe.

Versate 2 dita d'acqua in una casseruola per la cottura a vapore (o in una casseruola nella quale porrete una griglia o un cestello).

Sulla griglia posate una quindicina di foglie di basilico, mettetevi la coda di rospo dopo averla salata e sopra qualche foglia di basilico ancora.

Coprite, portate a bollore l'acqua e cuocete circa 20 minuti.

Intanto tritate insieme il basilico, il prezzemolo e l'aglio; private dei semi i pomodori e tritateli grossolanamente.

Stemperate il formaggio con il latte, salate, pepate e unite il trito di erbe e di pomodoro, mescolando con un cucchiaino di legno.

Quando la coda di rospo è cotta tagliatela a tranci e ponetela nei piatti individuali, accompagnata dalla salsa.