

ZUPPA DI RANE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 rane,
- 150 cl di brodo,
- 3 pomodori pelati,
- 4 fette di pane casereccio,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Togliete le coscette alle rane e tenetele da parte.

Scaldare in una pentola tre cucchiai d'olio con la cipolla tagliata a fette, la carota a rondelle, il sedano a pezzetti, uno spicchio d'aglio intero e fate rosolare.

Quando hanno preso colore aggiungete le rane e mescolate bene perché assorbano il condimento.

Aggiungete i pelati spezzettati, il brodo, salate, pepate, lasciate cuocere fino a che le rane risultano quasi disfatte.

Frullate il tutto.

Versate il frullato nella pentola, unite le coscette e cuocete ancora per un quarto d'ora.

Servite la zuppa calda cosparsa di prezzemolo e con il pane abbrustolito a parte.