

RANE IN GUAZZETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg abbondante di rane vive ovvero 800 g già pulite,
- 4 cipolle,
- 800 g di pomodori tipo ciliege (o perini),
- q.b. olio,
- sale,
- pepe,
- farina di mais.

Infarinare le rane e farle friggere nell'olio, senza esagerare con quest'ultimo. Toglierele dalla padella e nell'olio mettere le cipolle tagliate a fette. Aggiungere dopo circa 10 minuti, i pomodori, privati dei semi. Far cuocere per circa 30 minuti ed aggiungere le rane (già fritte). Terminare la cottura dopo altrettanti 15/20 minuti.