

---

## CODA DI ROSPO AL SAUVIGNON SU SALSA AL PORRO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 medaglioni di coda di rospo di 80 g
- fumetto di pesce (o brodo di verdure)
- 6 steli di porro
- 4 bicchieri di vino sauvignon
- sale
- pepe di mulinello
- burro
- 200 g di punte d'asparagi verdi teneri
- 20 bacche di ginepro

Lessate i medaglioni di coda di rospo, ben nettati e pareggiati, nel fumetto o nel brodo di verdure.

per la salsa lessate i porri, tagliateli grossolanamente ad anelli e brasateli in poca acqua.

Quando saranno ben teneri, frullateli e passateli al setaccio fine.

Scaldare il purè di porro in un tegame, bagnate con il sauvignon e fate ridurre fino alla consistenza desiderata.

Insaporite e prima di servire unitevi fiocchetti di burro freddo.

Cuocete brevemente le punte di asparagi, mantenendole croccanti, insieme alle bacche di ginepro.

Disponete la salsa su piatti caldi e appoggiatevi sopra i medaglioni di coda di rospo e gli asparagi.