

CODA DI ROSPO ALLA GIARDINIERA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di coda di rospo
- 115 g di burro
- 3 scalogni
- 100 g di carote
- 100 g di ravanelli
- 200 g di sedano
- 400 g di patate novelle
- 250 g di piselli sgusciati
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 15 g di farina
- 5 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Per il brodo:

- 2 sogliole (lische e teste)
- 1 carota
- 1 rapa
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 chiodo di garofano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe

Separate la coda di rospo in quattro filetti.

Preparare il fumetto facendo bollire in 6 dl di acqua e 1/2 bicchiere di vino, la carota, la rapa, la cipolla e l'aglio tagliati a pezzi non troppo piccoli. Unitevi gli aromi, la polpa dei pomodori, le lische e le teste delle sogliole e della coda di rospo. Fate bollire coperto a fuoco moderato per circa trenta minuti.

Nel frattempo, dopo aver eliminato la cotenna dalla pancetta, tagliatela a dadini. Mondate gli scalogni, le carote e i ravanelli, lavateli e tagliateli a dadini piccoli. Mondate il sedano e tagliatelo a pezzetti un po' più grossi. Raschiate le patate, lavatele e tagliateli a dadini.

In una padella fate saltare la pancetta finché il grasso si scioglie.

Unitevi 100 g di burro, fate fondere e unitevi gli scalogni, le carote, i ravanelli, il sedano e le patate. Coprite la padella e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Unite i piselli, salate e pepate leggermente.

Quando le verdure sono cotte, disponetene 2/3 sul fondo di una pirofila, adagiatevi sopra i filetti di pesce e ricoprite con la verdura rimanente.

Scaldare il forno a 200°. Versate 1/2 bicchiere di vino bianco nella padella dove avete cotto le verdure. Fate scaldare mescolando e aggiungete il fumetto attraverso un setaccio.

Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate bollire finché il liquido si sarà ridotto della metà.

Versate metà del liquido sul pesce e fate cuocere in forno scoperto per venti minuti.

Portate a bollire il resto del fumetto e aggiungetevi poco per volta il burro sbattuto con la farina, fino ad ottenere una salsa liscia e densa.

Lasciate bollire un paio di minuti e aggiungetevi la panna.

Versate la salsa sul pesce al momento di servire.