
CODA DI ROSPO CON SALSA D'ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di coda di rospo
- 4 acciughe
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 7 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ungete leggermente una teglia da forno e sistematevi le trance di pesce.

Cospargetele con lo scalogno, la buccia di limone e un ciuffo di prezzemolo finemente tritati.

Condite con due cucchiaini d'olio, spruzzate il vino bianco, salate e pepate.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per mezz'ora.

Intanto preparate la salsa: rassodate le uova, sgusciatele.

In una terrina schiacciate le acciughe dissalate e diliscate, unite i tuorli e il succo di mezzo limone passato al colino. Amalgamate bene, aggiungete lentamente cinque cucchiaini d'olio sempre mescolando.

La salsa deve risultare abbastanza densa.

Disponete in un piatto da portata le trance di coda di rospo e guarnite ciascuna con un po' della salsa alle acciughe. Servite con patate bianche tagliate a spicchi e cotte a vapore.