

CODA DI ROSPO IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di coda di rospo
- farina
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori perini
- prezzemolo tritato
- 1 limone
- sale
- pepe

Spellare la coda di rospo, lavarla e tagliarla a tranci.

Scottare i pomodori, pelarli e tagliarli a striscioline, togliendo i semi.

Scaldare l'olio in 1 padella e disporvi il pesce poco infarinato.

Salarlo, peparlo e cuocerlo da 1 parte per 8 minuti.

Poi, rigirarlo; unire l'aglio, sbucciato e tagliato a fettine sottili e i pomodori a striscioline.

Salare e pepare ancora, continuando la cottura per altri 8 minuti.

Cospargere di prezzemolo e di limone a fettine.