
PESCATRICE AL LIMONE CON SALSA ALLE COZZE

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di coda di rospo già pulita
- 1000 g di cozze
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- trito di salvia, rosmarino, timo
- pepe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Raschiate le cozze per eliminare le eventuali barbe; lavatele e fatele aprire in un tegame con 2 cucchiaini di olio riscaldato con l'aglio intero.

Appena pronte sgusciatele e filtrate il loro liquido di cottura.

Tagliate la pescatrice a tranci regolari; cospargete questi ultimi con un pizzico di sale, una macinata di pepe, abbondante trito aromatico; rosolateli brevemente, a fuoco vivo, in 2 cucchiaini d'olio, trasferiteli poi in una pirofila, bagnateli con il succo del limone, 1 cucchiaio di olio, infornateli a 250°C per 10 minuti, quindi unite il liquido delle cozze e infornate ancora per 10 minuti.

Sfornate, togliete la pescatrice dal sugo che farete restringere quasi del tutto su fuoco vivo prima di aggiungere le cozze, i tranci di pesce, il prezzemolo tritato insieme ad una scorzetta di limone.