

SECONDI DI PESCE

Coda di rospo alla giardiniera

Origine: Francia, Francia (Bretagna)

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Coda di rospo (rana pescatrice)	1000 g
Burro	115 g
Scalogni	3
Carote	100 g
Ravanelli	100 g
Sedano	200 g
Patate novelle	400 g
Piselli sgusciati	250 g
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Farina	15 g
Panna	5 cucchiari
Sale	
Pepe	

PER IL BRODO

Sogliole (lische e teste)	2
Carota	1
Rapa	1
Cipolla	1
Pomodori	2
Aglione	1 spicchio
Chiodo di garofano	1
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Odori	1 mazzetto
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Separare la coda di rospo in quattro filetti. Preparare il fumetto facendo bollire in 60 cl 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Scaldate il forno a 200 gradi. Versate 1/2 bicchiere di vino bianco nella padella dove avete cotto le verdure. Fate scaldare mescolando e aggiungete il fumetto attraverso un setaccio.
- 6 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.
- 7 Portate a bollore 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.