

## SECONDI DI PESCE

# Coda di rospo alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| Coda di rospo (rana pescatrice) di 1000 g senza testa | 1          |
| Pomodori peretti maturi                               | 2          |
| Salsa di pomodoro                                     | 200 g      |
| Aglione                                               | 1 spicchio |
| Origano                                               |            |
| Basilico                                              |            |
| Olive nere                                            |            |
| Capperi sotto sale                                    |            |
| Acciughe sotto sale                                   |            |
| Prezzemolo                                            |            |
| Olio d'oliva extra-vergine                            |            |

## Preparazione

- 1 Dissalo le acciughe e i capperi in acqua corrente. Tollo alla coda di rospo (cioè alla rana pescatrice) la pelle, la pinna caudale e quella dorsale; la taglio a tranci spessi poco più di un dito.
- 2 In una casseruola con l'olio e l'aglio tagliato finemente, sciolgo le acciughe(\*) ben lavate e private della lisca.
- 3 Infarino i pezzetti di coda di rospo e li adagio a rosolare per 5 minuti, poi aggiungo i pomodori tagliati a pezzetti, i capperi e le olive snocciolate; bagno con la salsa di pomodoro, aggiungo un pizzico d'origano, qualche foglia di basilico e copro la casseruola lasciando sul fuoco ancora per circa 5 minuti.
- 4 Metto sul piatto accompagnato da una bella fetta di polenta, che si sposa meravigliosamente con questo piatto tipicamente mediterraneo e vi passo sopra un pizzicone di prezzemolo tritato. \* Le acciughe perché si sciolgano bene vanno messe nell'olio ancora freddo.