

Codine di rospo al vino bianco

INGREDIENTI:

800 gr di coda di rana pescatrice (a me hanno regalato delle codine ma basta tagliare la coda a bocconcini),
1 bicchiere di vino bianco,
1 scalogno
1 cucchiaio di farina,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
10-15 olive nere tagliate grossolanamente,
5 cucchiai di olio,
sale qb,
pepe qb.

Tagliare finemente lo scalogno e rosolarlo in una casseruola insieme all'olio.
Infarinare leggermente i bocconcini o le codine e metterle nel fondo di cipolla
rosolare un paio di minuti salare e aggiungere il vino e le olive coprire e far cuocere
10-15' a fuoco medio, deve rimanere solo un pochino di sughetto sul fondo.
aggiungere una grattata di pepe e il prezzemolo fresco tritato, spegnere e servire.