



Pennette coda di rospo e tonno - [Visualizza sul sito](#)  
di roby 67

primi piatti - coda di rospo - pasta secca

ingredienti : un trancio a testa di coda di rospo o rana pescatrice , tonno q.b. , pennette , passata di pomodoro , vino bianco , aglio , prezzemolo , peperoncino o pepe nero , olio , sale , pecorino ( facoltativo )

in una pentola capiente ci metto un filo d'olio extr. e appassisco uno spicchio d'aglio , tolgo l'aglio e aggiungo i tranci di coda di rospo , faccio evaporare un mezzo bicchiere di vino bianco , aggiungo la passata di pomodoro , tonno , sale , pepe , e prezzemolo , e faccio cuocere per 10 - 15 minuti , poi tolgo i tranci di coda di rospo e li taglio a cubettini che rimetto nel sugo ( da l'idea dell'aragosta , polpa bella soda e il gusto si avvicina ) , cuocio la pasta molto al dente e la faccio saltare nel sugo , per i piu' "coraggiosi" una grattatina di pecorino sopra e il piatto e' pronto.

eCucinando.it