



ALLES FISCH

CODA DI ROSPO CON PATATE

Ingredienti

- Coda di rospo tranci già puliti 500 g
- Pane casereccio 80 g
- Olio extravergine d'oliva 20 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Timo q.b.
- Scorza di limone 1
-
- PER LE PATATINE FRITTE
- Patate 300 g
- Olio di semi di arachide 1 l
-
- PER LA TEGLIA
- Olio extravergine d'oliva q.b.



Per realizzare la coda di rospo con patate, per prima cosa preparate la panure: tagliate il pane fresco a cubetti e mettetelo in un mixer.

Aggiungete l'olio extravergine di oliva, sale, pepe, le foglioline di timo e la scorza grattugiata del limone e azionate il mixer a più riprese in modo da ottenere una consistenza grossolana.

Ora prendete i tranci di coda di rospo già puliti ed eliminate l'osso centrale.

Ungete una teglia con l'olio d'oliva, adagiate i tranci di coda di rospo all'interno della teglia e ricopriteli con la panure.

Infornate il pesce in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti o fino a quando la crosticina non risulterà bella dorata.

Nel frattempo potete passare alla preparazione delle patate: lavate le patate per togliere residui di terra e asciugatele bene.

Senza togliere la buccia, tagliatele a fettine di un paio di millimetri di spessore usando una mandolina; sovrapponetevi le fettine di patate e tagliatele a bastoncini piuttosto sottili.

Riscaldare l'olio di semi di arachidi in un pentolino fino a una temperatura di 130°-140° (da misurare con un termometro da cucina), poi immergete poche patate per volta e friggetele per circa 5 minuti.

Quando le patatine avranno assunto un colore dorato, scolatele con una schiumarola e trasferitele su un piatto foderato con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Trascorso il tempo di cottura della coda di rospo, rimuovete la teglia dal forno e impiattate il pesce insieme alle patatine appena fritte: la vostra coda di rospo con patate è pronta per essere gustata!

Ricetta tratta da:

<http://ricette.giallozafferano.it/Coda-di-rospo-con-patate.html>



ALLES FISCH
