



SECONDI

Rana pescatrice in vasocottura

Ingredienti per 4 persone e altrettanti vasetti

- 300 g di tranci di rana pescatrice (oppure usa **1 confezione di code di rana pescatrice surgelate Coop** dopo averle ripulite della lisca centrale)
- 12 pomodorini ciliegini Fior fiore
- 400 g di patate novelle
- 1 cipolla rossa
- 100 g di spinacini
- 4-5 rametti di prezzemolo
- 2 rametti di timo
- origano
- aceto bianco
- **olio extra vergine di oliva Val di Mazara Fior fiore**



Sbuccia le patate, tagliale a tocchetti e sbollentale in acqua acidulata con 1 cucchiaino d'aceto per 3 minuti, quindi scolale e condiscile con un filo d'olio e il prezzemolo tritato. Affetta sottilmente la cipolla e condiscila con una presa d'origano e olio. Sempre con olio e origano, cospargi i pomodorini tagliati a metà. Profuma il pesce con il timo. Disponi sul fondo del vasetto la cipolla, le patate, metà dei pomodorini, metà degli spinacini, il pesce e completa con i pomodorini e gli spinacini rimanenti. Chiudi i vasetti senza stringerli troppo e mettili in una pentola con fondo pesante, versa acqua calda fino a tre quarti e fai bollire per 25 minuti. Servili subito lasciandoli aprire ai commensali.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

