



RANA PESCATRICE *Lophius Piscatorius*

## RANA PESCATRICE IN ZUPPA

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 Rana pescatrice da circa 800 gr
- 600 gr di pomodorino ciliegino
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di capperi sottaceto
- 1 cucchiaino di scaglie di mandorle tostate
- prezzemolo, olio extravergine e sale q.b.

### Preparazione:

Pulire la Rana pescatrice togliendo bocca, pelle e pinne. Tagliare a pezzi la coda. Con questi ritagli, preparare un fumetto con aglio, metà prezzemolo, metà pomodorini, sale, un filo d'olio. Cuocere per 15 minuti.

Intanto tagliare il resto dei pomodorini e metterlo in una teglia insieme al pesce e unire capperi, mandorle, prezzemolo, olio, sale. Bagnare col fumetto prima realizzato. Cuocere a 150° C per circa 20 minuti.

