

Rana pescatrice all'otrantina

Ingredienti

Per 4 persone

- 1kg di pescatrice
- 1 cipolla
- aglio
- farina
- 300g di pomodori maturi
- olio d'oliva
- brodo vegetale
- vino bianco
- prezzemolo
- origano, sale e pepe



Preparazione: scaldare in una casseruola con l'olio d'oliva prima la cipolla tagliata sottile e poi l'aglio. Imbiondire il tutto e poi adagiarvi i tronchetti di pescatrice precedentemente infarinati. Soffriggere da ambo i lati, salare, pepare e bagnare col vino bianco. Fare evaporare il vino e aggiungere i pomodori tagliuzzati, l'origano, il prezzemolo.

Allungare con un mestolo di brodo caldo, coprire e lasciar cuocere a fuoco moderato per 15-20 minuti. Servire caldo su crostini di pane casereccio.