

Rana pescatrice bardata

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di rana pescatrice
8 fette di prosciutto crudo
60 ml di vino bianco
salvia
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Togliete la pelle e la lisca centrale della rana pescatrice e con i filetti ottenete quattro medaglioni, conditeli con sale e pepe, avvolgeteli con il prosciutto crudo, disponetevi sopra delle foglie di salvia e arrotolateli con della carta forno, legateli con lo spago. Disponete la preparazione su una teglia da forno e fate cuocere a 180 gradi per 20 minuti circa, avendo cura di girare la preparazione a metà cottura. Togliete dal forno la rana pescatrice e lasciatela riposare qualche minuto prima di togliere la carta forno, lo spago e servire in tavola.