

Spiedini di rana pescatrice con salsa agrodolce

Ingredienti per 4 persone

500 gr.di rana pescatrice
olio evo
sale

per la salsa agrodolce

20 gr. di prezzemolo
4 cucchiaini di aceto balsamico
12 gr.di peperoncino
20 gr.di zucchero
olio evo
fior di sale
pepe

Preparazione

Tritate il peperoncino, sfogliate il prezzemolo e lavatelo, metteteli in una casseruola piccola, condite con l'aceto balsamico, sale, zucchero, 3 cucchiaini di olio, 3 cucchiaini di acqua, riponete la casseruola coperta sul fuoco dolcissimo rimestando di tanto in tanto. Fate cuocere fin quando lo zucchero inizia a caramellare. Tenete da parte. Tagliate la rana pescatrice in pezzi di 2 centimetri, conditeli con olio e sale. Ottenete degli spiedini con 4 pezzi ognuno. Disponeteli su una teglia foderata di carta forno e spennellateli con l'olio. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa. Il tempo può variare in base alla grandezza dei pezzi. Servite gli spiedini di rana pescatrice cosparsi con la salsa in agrodolce.