

Bocconcini di coda di rospo al forno



Ingredienti per 4 adulti

600g coda di rospo

100g pan grattato

30g olio extravergine d'oliva

Aglione, prezzemolo q.b.

Procedimento

Pulire e lavare il pesce.

Tritare il prezzemolo ed aglio ed unirli al pan grattato con un pizzico di sale. Tagliare a grossi dadi la coda di rospo formando dei bocconcini, impanare con il pane profumato, sistemarle in pirofila e infornare a 170° per 30 minuti.

