RANE AL RIESLING

Ingredienti:

- 3 spicchi di scalogno tritati,
- burro,
- 32 cosce di rana,
- 1 bicchiere di vino Riesling,
- 4 cucchiai di brodo di pollo,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di panna,
- prezzemolo tritato.

Soffriggere lo scalogno nel burro e unirvi le cosce di rana.
Farle dorare e poi bagnarle con il vino e il brodo di pollo.
Salare, pepare e farle cuocere per 10 minuti.
Passare le rane su un piatto caldo e versare nel fondo di cottura 2 cucchiai di burro, 1 di farina e 1 cucchiaio di panna.
Far restringere la salsa e versarla sulle cosce di rana.
Cospargere con prezzemolo tritato e servire.