

# INVOLTINI DI CODA DI ROSPO CON GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di coda di rospo
- 200 g di gamberetti
- 3 melanzane lunghe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di olive nere
- 4 scalogni
- 25 g di farina
- 1/2 mazzetto di rucola
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- salsa worcester
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Spellate la coda di rospo, eliminate la spina centrale e ricavatene tanti filetti.

Incideteli nella parte più polposa e inseritevi alcuni gamberetti sgusciati.

Tagliate le melanzane nel senso della lunghezza a fette sottili, fatele dorare velocemente in un padellino antiaderente con poco olio.

Avvolgete i filetti di coda di rospo nelle fette di melanzana, legate gli involtini con spago bianco da cucina e disponeteli in una teglia.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti: ritirate la teglia, bucherellate gli involtini e lasciateli riposare 5 minuti, poi toglieteli dal recipiente e teneteli al caldo.

Spolverizzate di farina il fondo di cottura, spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco, il succo di limone filtrato al colino e la salsa Worcester, mescolate.

Aggiungete un mestolo di fumetto di pesce e fate addensare la salsa.

In una casseruola lasciate appassire gli scalogni tritati con uno spicchio d'aglio, un cucchiaino d'olio, unite le olive snocciolate e spezzettate, mezzo mazzetto di rucola tritata, il fondo di cottura del pesce, salate e pepate.

Cuocete per 5 minuti.

Tagliate gli involtini a rondelle spesse, disponetele sul piatto da portata, copritele con la salsa calda.