

SPEZZATINO DI CODA DI ROSPO CON RISO ALLA CURCUMA

Ingredienti per 6 persone:

- 900 g di coda di rospo,
- 200 g di riso,
- 1 arancia,
- 2 cipolle,
- 1 pomodoro,
- 1 limone,
- 1 radice di zenzero piccola,
- alcune gocce di tabasco,
- prezzemolo,
- farina,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- curcuma in polvere,
- burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite la coda di rospo, tagliatela a pezzi e infarinateli leggermente.

Tritate finemente le cipolle e insaporitele in un tegame con due cucchiaini d'olio e una noce di burro, adagiatevi il pesce e fate insaporire per 2 minuti.

Spruzzate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.

Unite le bucce dell'arancia e del limone tagliate a julienne, lo zenzero a striscioline, sale, pepe e alcune gocce di tabasco.

Cuocete il tutto per 10 minuti.

A fine cottura aggiungete il pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato.

Versate il riso in una pentola, copritelo con acqua fredda, salate e aggiungete la curcuma in polvere nella quantità necessaria a far diventare l'acqua molto gialla.

Coprite e cuocete per 15 minuti.

Sgocciolate il riso, disponetelo ben sgranato sul piatto da portata, distribuite sulla superficie alcuni fiocchetti di burro e servitelo con lo spezzatino di pesce caldo.