



Coda di rospo con patate e pomodorini

Ingredienti

3 pezzi di coda di rospo per persona

2 patate

10 pomodorini

origano

timo

sale

pepe

Lavare il pesce e metterlo da parte.

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a fette sottili.

Prendere una teglia, aggiungere un po' di olio e.v.o e preparare un letto con le fette di patate su cui si appoggerà il pesce e spolverizzare con origano, timo e sale.

Mettere il pesce, aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti, cospargere ancora con un pizzico di origano e timo, aggiungere il sale e un filo di olio.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Buon appetito!