



## **CODA DI ROSPO IN CROSTA DI GUANCIALE, ZUPPETTA DI FAVE E POMODORO RIPIENO**

### **Ingredienti**

½ kg coda di rospo  
12 fette guanciale tagliato sottile  
200 gr- di fave fresche decorticate e sbollentate  
1 cipollotto tagliato fine  
1 patata a cubetti  
4 pomodori ciliegina grandi non troppo maturi  
2 gambi di sedano  
2 carote  
1 zucchina  
1 patata  
1 cipollotto  
fave fresche  
50 gr. di ricotta  
Sale, olio q.b.

### **Procedimento**

Pulire la coda di rospo e ricavarne 12 pezzi; marinare con olio e sale in una coppa (girare con le mani) e poi avvolgerla nelle fette di guanciale. Rosolare in padella con un po' di olio.

Con le ossa della rana preparare un fondo: rosolare in poco olio sedano, carota, cipolla e le ossa; aggiungere del ghiaccio e far consumare.

**Per la zuppetta:** far rosolare il cipollotto, aggiungere le patate tagliate a cubetti. Aggiungere il fondo e cuocere le patate al dente. Aggiungere le fave e far insaporire; aggiustare di sale.

**Per il pomodoro ripieno:** tagliare la parte superiore con il picciolo, tagliare la base per permettere che il pomodoro possa essere poggiato facilmente. Con un cucchiaino scavare. Preparare una mirepoix di sedano, carote e zucchine (tagliare tutto piccolissimo). Mischiare con la ricotta, salare e riempire il pomodoro, che verrà cotto in forno 3 minuti a 200 gradi.