

## PULIRE LA CODA DI ROSPO

La **coda di rospo**, o rana pescatrice, è un pesce di mare, che vive sui fondali sabbioso-fangosi del Mediterraneo e dell'Atlantico. Molto comune in Sicilia, nell'Adriatico e nel Tirreno. Ha una testa massiccia, di forma appiattita e allargata, coperta di creste ossee e spine. La bocca è di conseguenza molto grande e rivolta verso l'alto. Il corpo ha invece forma affusolata. E' di colore bruno violaceo e bianco sul ventre. Ha una dimensione media di 20-80 centimetri, ma ne esistono anche degli esemplari di 2 metri. La coda di rospo ha una carne magra dal sapore delicato, di colore bianco rosato, molto buona e pregiata. Viene commercializzata fresca o surgelata, privata della testa e con solo parte della pelle. Se non volete farvela pulire dal pescivendolo, anche perché gli scarti sono ottimi per la preparazione del brodo di pesce, vi do alcuni consigli su come fare.



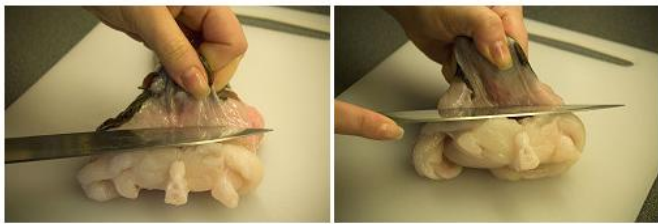
A questo punto procedere verso la coda, tirando la pelle ed aiutandosi con il coltello come visto in precedenza. Arrivati alla coda, tenere fermamente il pesce con una mano e tirare la pelle con l'altra fino a sfilarla. Ecco la nostra coda di rospo spellata.



A questo punto occorre eliminare le pinne. Farlo aiutandosi con una forbice da cucire occorre la coda di rospo in tranci, affettarla nello spessore desiderato aiutandosi con un pesante coltello. Eliminare la coda dall'ultimo trancio.



Lavare bene la coda di rospo e metterla su un tagliere.



Procedere piano tirando con una mano, la pelle ed aiutandosi con il coltello rifinire i fianchi eliminando la



parte in eccesso. Fatto il primo fianco profilare anche l'altro.



Ecco i tranci ottenuti dalla coda di rospo. Le parti biancastre attaccate alla pelle, assieme alle pinne e alla coda si possono utilizzare per preparare un ottimo brodo di pesce. Se la coda di rospo è molto fresca, i tranci si possono anche congelare. In questo caso metterli in un sacchetto freezer, far uscire quanta più aria possibile, chiuderli bene e metterli in freezer.

Mi raccomando riportare sul sacchetto la data del congelamento. Si conservano così per 3 mesi.