Pescatrice in umido con crostini di pane ai semi di papavero

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Capperi dissalati: 80 g
- Olio extra vergine di oliva: 20 g
- Pane ai semi di papavero: 8 fette - 240 g
- Pepe: qb
- Rane pescatrici: 4, 500 g con osso e coda, 400 gr pulite
- Sale: qb
- Semi di papavero: 1 manciata o 10 g
- Vino frizzante: 1 bicchiere o 100 g

Preparazione

1. Scaldate in una padella antiaderente un filo di olio e uno spicchio di aglio e cuocete le fette di rana pescatrice pulite e tagliate a fette su ogni lato, quindi aggiungete i capperi e i semi di papavero.
2. Sfumate con un bicchiere di vino frizzante e lasciatelo evaporare.
3. Aggiungete la **Polpa Fine Pomì** e lasciate cuocere per 15 minuti circa.
4. Mettete in una fondina la rana pescatrice in abbondante salsa, con 2 fettine di pane ai semi di papavero precedentemente tostati in forno o in padella e servite.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g