

# RISO E RANE IN FRICASSEA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso parboiled gr: 250  
Rane kg: 1  
Brodo n. 1 bicchiere piccolo  
Sedano gr: 20 - Carote gr: 20  
Cipolla gr: 30 - Aglio gr: 2  
Prezzemolo tritato gr: 5  
Limone n. 1  
Olio extravergine d'oliva gr: 60  
Burro gr: 40 - Uova n. 1  
Panna gr: 20 - Zafferano n. 1 bustina  
Brandy n. 1 bicchierino  
Vino bianco secco n. 1 bicchiere

## PROCEDIMENTO

Per la fricassea di rane.  
Fate un battuto di sedano, carota e cipolla;  
imbonditelo in gr: 20 di burro e gr: 40 di olio.  
Aggiungete le coscette di rana, salate e

pepate. Rosolate bene. Aromatizzate con  
abbondante prezzemolo tritato, un'idea di  
aglio e con la buccia di limone tagliata a  
julienne. Bagnate con cognac e fiammeggia-  
te. Versatevi del vino bianco secco e fate  
consumare. Bagnate a filo con buon brodo e  
portate a termine la cottura. Togliete le  
coscette di rana dall'ingotolo e spolpatele.  
Nel fondo di cottura passato al setaccio ver-  
sate un mestolo di brodo, portate a ebolliz-  
zione e, fuori dal fuoco, preparate una salsa  
con succo di limone, panna, tuorli d'uovo,  
pepe nero. Mantenetela in caldo per il riso.

Per il riso.

Lessate in acqua salata il riso di qualità lunga  
per almeno 18 minuti. Scolatelo, fatelo sal-  
tare con il rimanente burro e olio in una  
padella con lo zafferano, amalgamandovi le  
coscette di rana disossate e la salsa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

