

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 fiammeggiate. 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 versate un mestolo di brodo, portate a ebollizione 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 saltare con il rimanente burro e olio in una padella con lo zafferano, amalgamandovi le coscette di rana disossate e la salsa.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

