

ZUPPE E MINESTRE

Brodetto alla termolese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Chiamato U' Bredette nel dialetto locale, il brodetto alla termolese è nato come piatto povero dei pescatori, i quali lo realizzavano con i pezzi più piccoli del pescato, è diventato uno dei piatti più ricercati del luogo.

INGREDIENTI

PESCE MISTO razza, coda di rospo,
seppioline, calamari - 1 kg
POMODORI maturi - 400 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PEPERONI ROSSI ½
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
TUBETTI 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Scaldate nell'olio l'aglio, il peperone e il peperoncino; aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, la salsa e due mestoli di acqua.



3 Lasciate bollire per qualche minuto e unitevi il pesce ben pulito e sgocciolato. Lasciate cuocere per dieci minuti e aggiungete il prezzemolo tritato.



4 Lessate i tubetti, scolateli e conditeli con il brodetto.