

ZUPPE E MINESTRE

## Brodetto di pesce

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 kg di pesce vario  
1 bicchiere di olio d'oliva  
aceto rosso  
peperoncini essiccati  
6 fette pane  
1 cipolla  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Far saltare i peperoncini, toglierli e pestarli; unirvi un bicchiere d'aceto rosso e versare il composto in un tegame.  
Dopo 10 minuti sistemarvi i pesci, salare e cuocere a fuoco vivace per 15 minuti.  
Servire con fette di pane.