

ZUPPE E MINESTRE

Brodetto fanese

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

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



1 1/2 KG DI PESCE FRESCO

gallinelle o mazzole

1 spigola

mazzancolle

bianchetti

canocchie

500 g di vongole aperte

1 spicchio d'aglio tritato

1/2 cipolla rossa tritata

prezzemolo

1 cucchiaio di doppio concentrato di

pomodoro

1/3 di bicchiere di aceto

400 g di salsa di pomodoro

sale

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Si prepara il battuto di aglio e cipolla, si fa soffriggere un minuto in padella con abbondante olio.



- 2 Aggiungere il pomodoro, il concentrato e mezzo bicchiere d'acqua.



- 3 Far cuocere e poi aggiungere l'aceto.



4 A questo punto iniziare ad inserire i pesci partendo dalla pezzatura più grande.



5 Poi i più piccoli e le vongole con la loro acqua.



6 Lasciar cuocere una ventina di minuti senza mai mescolare, è importante non muovere il pesce!

