

SECONDI PIATTI

La zuppa di pesce di Severine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pesci freschi
aglio
basilico
peperoncino
olio extra vergine d'oliva
1 pomodoro pelato
sale

PREPARAZIONE



2 Prendete una casseruola capiente e versatevi l'olio, 2 o 3 spicchi d'aglio, il peperoncino ed il basilico.

Fate soffriggere leggermente ed aggiungete il pomodoro precedentemente schiacciato con la forchetta.



3 Lasciate cuocere il sugo per una ventina di minuti, quindi aggiungete il pesce.



4 Cuocete per una mezz'oretta e servite.

