

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di paranza

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di pesce di paranza

1 cipolla

1 carota

1 porro

1 patata

1 costa di sedano

1 spicchio d'aglio

pelati

peperoncino

timo e prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare la cipolla, la carota, il porro, il sedano, l'aglio, il peperoncino e far soffriggere in olio extra vergine.



3 Aggiungere il pesce ben pulito e sciacquato a lungo sotto l'acqua corrente, la patata tagliata a cubetti e i pelati.



- 4 Coprire a filo con acqua, mettere il coperchio e cuocere fino a che il tutto diventi poltiglia, aggiungere il prezzemolo.





5 Passare al passaverdura, rimettere a bollire ed unire pasta a piacere.



6 Versare caldissimo nelle fondine.

