

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di pesce con cicale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di pesce da brodo
- 16 cicale
- 5-6 pomodori
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2-3 coste di sedano
- 330 g circa di pasta.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate bollire la cipolla, le carote ed il sedano lavati e tagliati.

Dopo circa 10 minuti unite il pomodoro ed il pesce.



2 Fate cuocere per 20 minuti oppure fino a quando il pesce non risulta cotto.

Trasferite nel bicchiere del frullatore ad immersione la polpa del pesce, le verdure ed il brodo.



3 Frullare bene.

Trasferite il brodo in una pentola insieme alla pasta e fate cuocere per 10 minuti oppure fino a quando la pasta non risulta cotta, senza dimenticarsi di mescolare.

