

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 scorfani
4 scampi
2 polpi
4 seppie
4 fette di pescatrice
4 gamberoni
1/2 kg di molluschi misti
1/2 kg di filetti di pomodoro
4 fette di pane casereccio
aglio
olio
prezzemolo
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere in una padella 2 spicchi d' aglio, calare le varie tipologie di pesce e sfumare con

il vino e cuocere a fuoco lento.

A metà cottura unire il sughetto preparato a parte sfriggendo nell' olio uno spicchio d' aglio e aggiungere i filetti di pomodoro ed un pizzico di sale. Ultimata la cottura a fuoco lento, pepare il tutto e cospargere con prezzemolo.