

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce algerina

LUOGO: *Africa / Algeria*

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



INGREDIENTI

- 700 g di pesce dalla carne soda
- 2 cucchiaini di olio
- 1 grossa cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 scatola da 300 g di pomodori interi
- 1 cucchiaino di paprika
- un pizzico di zafferano pestato
- sale e pepe a piacere
- 2 grosse patate
- 3 gambi di sedano affettati
- 2 tazze di brodo di pollo

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una larga casseruola e saltatevi le cipolle fino a che diventino trasparenti. Aggiungete l'aglio e i pomodori e continuate a sobbollire fino a che tutto il liquido si sia assorbito. Aggiungete le spezie, i pomodori e il brodo. Sobbollite per 10 minuti.

Aggiungete il pesce e continuate la cottura fino a che il pesce inizi a sbriciolarsi. Passate la zuppa con il mixer e rimettetela nella pentola sul fuoco per altri 10 minuti.