

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce e pepe

LUOGO: *Africa / Nigeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

Brodo di pesce
circa 350gr di pesce fresco o affumicato
tagliare il peperone a strisce delle
dimensioni desiderate
pepe verde
circa 4 pomodori grossi
senza pelle
senza semi e affettati
sale e pepe
succo di limone (ca. un cucchiaino).

PREPARAZIONE

1. Portare il brodo ad ebollizione
2. Cospargere i filetti di pesce con succo di limone e lasciar riposare per qualche minuto.
3. Tagliare in cubetti da 2,5cm
4. Cuocere tutti gli ingredienti fino a che diventino teneri o ben cotti

5. Aggiungere il brodo, cuocere per 10 minuti
6. Aggiungere il pesce, cuocere, quindi abbassare il fuoco e correggere il sapore a piacere
7. Cuocere per 5/10 minuti fino a che si intenerisca.
8. Se non diventa tenero dopo 5/10 minuti far sobbollire per altri 3 minuti
9. Aggiustare il sale a piacere