

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pesce

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



## INGREDIENTI

1 kg di pesce misto  
cipolla  
10 g di concentrato di pomodoro o di  
pomodoro fresco  
aceto.

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella con olio d'oliva, far soffriggere la cipolla; aggiungere il pesce, l'aglio, il sale, il pepe ed il pomodoro.  
Aggiungere l'aceto secondo il gusto e far cuocere per mezz'ora.