

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.