

ZUPPE E MINESTRE

Brodetto all'anconetana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di pesce misto (tradizionalmente di 13 varietà tra cui scorfano
le gallinelle
le anguille
le canocchie e le triglie)
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di aceto
300 g di pomodori.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare aglio, olio e cipolla e aggiungervi l'aceto fino a che non sfuma. Unire i pomodori e lasciare cuocere, quindi aggiungere il pesce un po' alla volta. Fate cuocere il tutto e servite con pane raffermo.