

ZUPPE E MINESTRE

Minestra coi paganelli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



PREPARAZIONE

- 1 Mettere in un litro di acqua dei paganelli (ripuliti dei soli intestini e, quindi, con la testa), insieme al prezzemolo, sedano, cipolle, carote, pomodori tagliati a grossi pezzi e sale. Fare bollire il tutto per 50 minuti. Passare poi, col colino opportuno, prima le verdure poi i pesci facendo attenzione che non passino le spine. In un ampio tegame versare il brodo ricavato dalla bollitura, la polpa delle verdure ed il pesce passati, insieme a un buon olio d'oliva. Qualsiasi minestra vi può essere cotta; meglio quella fatta in casa, specialmente quadrucci o maltagliati.