

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di mazzancolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

8 mazzancolle  
brandy  
alloro  
peperoncino piccante  
farina  
pane casereccio.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare le mazzancolle, eliminare i gusci e le teste e metterle in una padella con un filo di olio e del peperoncino piccante, far soffriggere qualche minuto poi aggiungere del brandy e spolverizzare con poca farina.

Lasciare insaporire pochi minuti, successivamente aggiungere le code delle mazzancolle, qualche cucchiata di salsa di pomodoro e spolverizzare con del prezzemolo tritato.

A parte preparare del brodo di pesce, aggiungere un mestolo di brodo a porzione alle mazzancolle e un panino sbriciolato a porzione.

Lasciare cuocere per qualche minuto, successivamente passare la zuppa al passaverdure.

Servire ben calda accompagnata da crostini.