

Zuppa di pesce misto



FACILEeBUONO

400-500 gr. di frutti di mare
(seppioline, moscardini, polipi, calamari...)

400-500 gr. di pesci bianchi
(farsi consigliare dal pescivendolo)

3 bicchieri d'acqua

2 bicchieri di vino bianco

una scatola piccola di pomodori pelati interi (400 gr.)

3 spicchi d'aglio

peperoncino

2 cucchiiai d'olio d'oliva

prezzemolo tritato

pane/pane toast

Ecco come fare



Puliamo per bene il pesce e i frutti di mare, separiamo uno dall'altro.

Tagliamo a pezzetti il pesce.

Portiamo ad ebollizione l'acqua, il vino, i pelati, l'aglio tritato e il peperoncino.

Aggiungiamo i frutti di mare e cuociamo per 15 minuti rimestando di tanto in tanto.

A questo punto aggiungiamo il pesce e proseguiamo la cottura per altri 15 minuti. Aggiungiamo il prezzemolo e l'olio d'oliva, rimestiamo e togliamo dal fuoco.

Abbrustoliamo nel forno alcune fette di pane e strofiniamole con dell'aglio.

Adagiamo sul fondo del piatto una fetta di pane abbrustolita e rovesciamo sopra la zuppa di pesce.

Mettiamo in tavola il resto delle fette di pane.

Ecco come fare una zuppa di pesce misto al sugo