

Brodetto

Soffriggere nell'olio il peperone tagliato a piccoli pezzi e l'aglio, aggiungete il pomodoro col basilico e il prezzemolo. Appena il pomodoro comincia ad appassire aggiungere il pesce cominciando dai pi? grossi e duri riservando ai piccoli e delicati gli ultimi momenti di cottura. Servire il brodetto nella sua teglia di cottura con crostini di pane abbrustolito.

Ingredienti

Per Il Sugo:

1000 G Pomodori Maturi

1 Peperone Verde

3 Spicchi Aglio

Basilico

Prezzemolo

Olio D'oliva

Pesci:

Pesce Ragno

Lucerna

Testa

Scorfani

Triglie

Merluzzo

Calamari

Seppie

Scampi

Polipo

Scampi

Gamberi

Note

Preparazione: 30 minuti.