

# Minestra Di Magro Abruzzese

In un tegame mettere l'olio con 3 spicchi d'aglio; farlo dorare e unire i pomodori spellati e spezzettati. Quando il sughetto risulta ristretto aggiungere il pesce, sale e pepe, coprire e far insaporire. Aggiungere poco pi? di 150 cl d'acqua e terminare la cottura. Filtrare il brodo e rimetterne una piccola parte nel tegame col pesce; nel rimanente cuocere gli spaghetti.

## Ingredienti

1000 G Pesce Di Spina Molto Assortito  
300 G Pasta Tipo Spaghettoni Spezzati  
500 G Pomodori Ben Maturi  
Olio D'oliva Extra-vergine  
3 Spicchi Aglio  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Abruzzo.