



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Brodo alla vastese



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- cicale di mare
- gamberi
- scorfani
- razze
- tracine
- sogliole
- merluzzi
- triglie
- calamari
- 800 g di pomodori
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 peperone
- aglio
- prezzemolo
- sale

Preparazione Brodo alla vastese

Passo 1.

Fate cuocere i pomodori e il peperone in una padella.

Passo 2.

Aggiungete i pesci, nell'ordine in cui compaiono tra gli ingredienti.

Passo 3.

Fate cuocere per un quarto d'ora con coperchio sopra il tegame.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)