



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

Acqua pazza



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 1 kg di pesce da zuppa
- San Pietro
- gallinella
- scorfano
- triglia
- 150 g di pomodorini
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Acqua pazza

Passo 1.

Lavate il pesce e pulitelo bene, mettetelo in una casseruola con i pomodorini tagliati in quattro, un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, acqua a sufficienza da ricoprire i pesci e sale.

Passo 2.

Fate cuocere coprendo la casseruola con un coperchio per 15 minuti.

Passo 3.

Prima di servire la zuppa ben calda, cospargete di prezzemolo tritato.

Note

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