



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

## *Zuppa di pesce ai fiori di zucca*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **2 pentole**

## **Ingredienti**

- 600 gr di coda di rospo
- 12 gamberi
- 1 kg di zucchine con fiori
- 30 gr di lardo
- 1 cipolla
- 200 gr di patate
- brodo vegetale
- concentrato di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- prezzemolo
- basilico
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Zuppa di pesce ai fiori di zucca**

### **Passo 1.**

Pulite e tagliate le patate a dadini.

### **Passo 2.**

Preparate un trito con cipolla e lardo, quindi mettetelo a soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva.

### **Passo 3.**

Aggiungete quindi le patate.

### **Passo 4.**

Versatevi sopra il brodo e due cucchiaini di concentrato di pomodoro.

### **Passo 5.**

Fate cuocere per 15 minuti dopo che l'acqua inizia a bollire.

### **Passo 6.**

Pulite i fiori di zucca e tagliateli a fette, fate lo stesso che le zucchine.

### **Passo 7.**

Fate rosolare idell'aglio in olio extravergine d'oliva, aggiungete i fiori di zucca e fate cuocere per 10 minuti.

### **Passo 8.**

Aggiungete la coda di rospo ed i gamberi, quindi 1/4 di bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo e basilico e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

### **Passo 9.**

Aggiungete il pesce alle patate, salate e pepate, quindi servite.

#### **Note**

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