



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

Brodo di pesce alla dalmata



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Ingredienti

- 1 orata o branzino da 1,6 kg circa
- 500 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 600 g di patate
- 50 g di pinoli
- 40 g di uvetta
- 50 g di olive nere al forno
- 200 g di spinaci
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Brodo di pesce alla dalmata

Passo 1.

Pulite il pesce, evisceratelo, e cuocetelo in acqua bollente salata con due foglie d'alloro per 15 minuti.

Passo 2.

Sfilettate il pesce, privatelo delle lisce e mettetelo di lato insieme alla sua acqua di cottura.

Passo 3.

Mondate cipolla, carota, sedano e peperone e tritateli finemente, fate rosolare il trito in 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Aggiungete poi la polpa di pomodoro e un bicchiere di vino, fate cuocere 5 minuti e aggiungete anche il prezzemolo tritato, mezzo cucchiaio di origano, un pizzico di peperoncino e il pesce con la sua acqua di cottura.

Passo 5.

Fate cuocere altri 10 minuti ponendo attenzione a non fare spappolare il pesce.

Passo 6.

Servite il pesce col brodo accompagnato da una fetta di pane tostato o se preferite, tagliate il pane a cubetti e tostateli.

Passo 7.

Servite il brodo di pesce caldo.

Note

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