



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

Brodetto all'anconetana



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1 kg di pesce da zuppa (scorfani, gallinelle, triglie etc...)
- 300 g di pomodori
- 1 cipolla
- aglio
- 1/2 bicchiere di aceto

Preparazione Brodetto all'anconetana

Passo 1.

Fate rosolare cipolla ed aglio, fate quindi sfumare con l'aceto.

Passo 2.

Aggiungete i pomodori ed il pesce in tempi diversi (dal più grosso al più piccolo per uniformare la cottura).

Passo 3.

Fate cuocere in base ai tempi di cottura del pesce scelto.

Note

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