



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

Brodo alla termolese



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 kg di pesce
lucerne, merluzzi, triglie, pannocchie, seppioline, cozze, vongole
ed altro pesce di scoglio
- 400 gr di pomodori
- 1 cucchiaio di salsa
- 1/2 peperone
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 300 gr di ditalini
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Brodo alla termolese

Passo 1.

Lasciate imbiondire nell'olio l'aglio, il peperoncino ed il peperone.

Passo 2.

Aggiungete i pomodori a pezzetti e, dopo qualche minuto, il pesce.

Passo 3.

Fate cuocere per una decina di minuti e insaporite con il prezzemolo tritato.

Passo 4.

A parte fate cuocere i ditalini e conditeli con il brodo ottenuto.

Note

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