

[RЯ]

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

Zuppa di pesce



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
- 1 cipolla
- 10 gr di concentrato di pomodoro
- aceto

Preparazione Zuppa di pesce

Passo 1.

Fate soffriggere la cipolla tritata in una padella.

Passo 2.

Unite il pesce, il pomodoro, l'aglio, il sale ed il pepe.

Passo 3.

Spruzzate d'aceto e fate cuocere per mezz'ora.

Note

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