

# Brodetto di pesce

## **Ingredienti per 4 persone**

cipolla, aglio, peperoncino  
passata di pomodoro  
aceto, acqua, sale  
cagnetto, canocchie, gamberi, mazzole,  
mazzancolle, seppia, vongole, cozze aperte



## **Preparazione**

Fare un fondo di cipolla e aglio in olio di oliva in una casseruola piuttosto larga. Quando la cipolla si è imbriondita aggiungere la passata di pomodoro e sfumare con un po' di aceto. Fate evaporare l'aceto e aggiungere un po' di acqua, sale, peperoncino e lasciare bollire a fiamma bassa fino a che il sugo non si è insaporito. Aggiungere per prima la seppia e, quando questa si è ammorbidita, aggiungere gli altri pesci tagliati a tocchetti. Per ultime le mazzancolle e i gamberi che hanno tempi di cottura molto veloci. Infine, unire le cozze e le vongole in precedenza aperte, insieme al loro brodo filtrato (per evitare residui di sabbia). Prima di servire spolverare di aglio e prezzemolo tritati finemente.