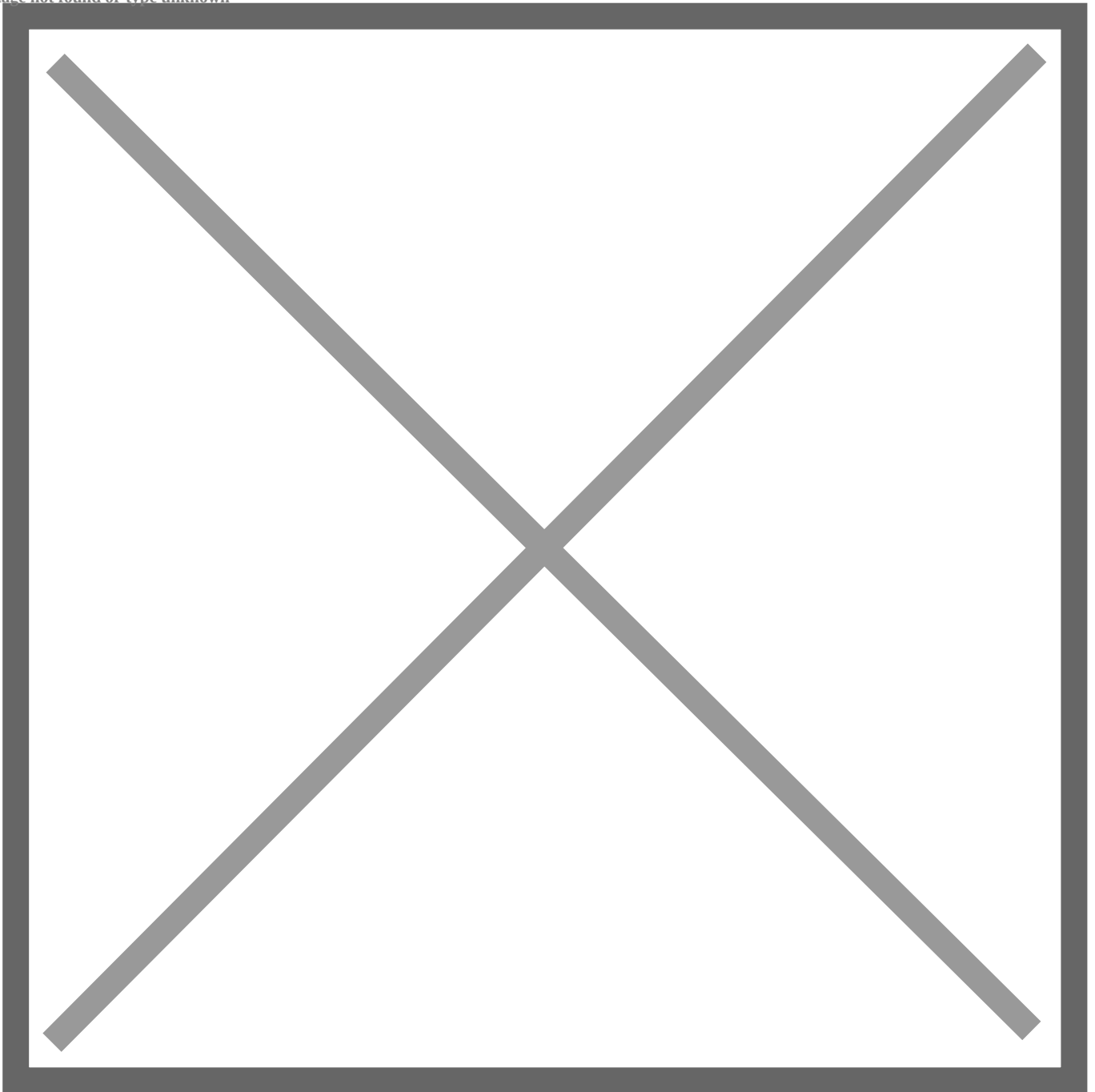


Guazzetto di pesce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 3-4 persone

- 1 rombo da 600 g
- 1 spigola piccola pane raffermo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- concentrato di pomodoro q.b.

- €€€€€€€ 1 cipolla
- €€€€€€€ 1 peperoncino
- €€€€€€€ 2 bustine di zafferano
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale

Esecuzione

Pulire il pesce e con le teste fare un brodo leggero a cui vanno aggiunti lo zafferano, dopo averlo filtrato con un colino cinese, e il concentrato di pomodoro. Soffriggere un battuto di cipolla con un po' di peperoncino in olio extravergine di oliva e aggiungere i tranci di rombo e di spigola. Regolare di sale, sfumare con un po' di vino bianco e dopo un minuto versare il brodo. Cuocere a fuoco basso per 15-25 minuti [a seconda della grandezza dei pezzi di pesce]. Servire caldo con pane bruschettato.