

Brodetto

IL BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE

Ingredienti:

Non possiamo darvi la quantità precisa del pesce....devete regolarvi in base alla sua grandezza....in genere 2 o tre per tipo: Sogliole, Palombi, scorfani,rombi,rospo, roscioli (triglie), razze, seppie, granchi.

250 g Olio extra vergine di oliva

1 cipolla grande

500 g di pomodori verdi

500 g di peperoni

1/2 bicchiere di aceto bianco

Peperoncino q.b.

Sale q.b.Come si prepara:

In una padella grande, soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere i pomodori tagliati a spicchi grandi ed i peperoni a fette e fate cuocere per 15 minuti, aggiungere l'aceto e cuocere ancora 10 minuti.

Nella stessa padella mettere prima le seppie facendole cuocere per qualche minuto ed a strati aggiungere in ordine: i rospi, i palombi, i rombi e dopo qualche minuto il restante pesce; ogni tanto muovere la padella per non fare attaccare sul fondo (non mescolare), aggiungere il peperoncino ed il sale e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Preparare nel frattempo alcune fette di pane tostato da mettere nel piatto e poi versarvi sopra il brodetto.....in bocca al lupo.PS. comunque il miglior brodetto lo potrai mangiare solo a San Benedetto per cui vi consigliamo di trovare una scusa per tornare a trovarci.

[Scarica la ricetta](#)